FICHE TECHNIQUE

Sauce Salade Sticket 50 g x 120 - Saveurs & Sauces

DESCRIPTION DU PRODUIT

CARTON de 120 doses

Liste des ingrédients

Eau, huile de colza, vinaigre d'alcool, moutarde de Dijon (eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel, conservateur : sulfite acide de sodium), amidon modifié, sel, sucre, arôme naturel de poivre.

Caractéristiques organoleptiques

Goût: vinaigre - moutarde - sel
Odeur: vinaigre - moutarde
Texture: Semi-fluide
Couleur: Beige claire

Dénomination légale

Sauce salade

Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale)

DDM :	8	Mois
DDM minimum à réception :	5	Mois

Commentaires

Origine : Mélange et conditionnement en France

Conditions de stockage

A conserver dans un endroit frais et sec

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH :	3,3 +/- 0,3	
Brix :	-	%
Acidité :	-	%
Viscosité :		cP

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

Valeur énergétique :	476	kJ
soit	115	kcal
Matières grasses :	10	g
dont acides gras saturés :	0,8	g
Glucides :	4,1	g
dont sucres :	1,1	g
Protéines :	<0,5	g
Sel :	2,1	g

Commentaires Physico-chimie

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	Critères	Tolérances
Flore totale / g	-	-
Entérobactéries / g	-	-
Coliformes totaux / g	-	-
Escherichia coli / g	-	-
Salmonella	-	-
Staphylocoques à coagulase positive / g	-	-
Listeria monocytogenes	<10/g	100/g
Anaérobies sulfito-réducteurs /g	-	-
Clostridium perfringens /g	-	-
Bacillus cereus /g	-	-
Levures /g	-	-
Moisissures /g	-	-
Flore lactique /g	-	-

Commentaires Microbiologie

Critères établis selon le règlement européen en vigueur : N°2073/2005.
Ce produit est classé dans le chapitre 1.3 : Denrées alimentaires prêtes à être consommées ne permettant pas le développement de Listéria monocytogènes.

FICHE TECHNIQUE

Sauce Salade Sticket 50 g x 120 - Saveurs & Sauces

CONDITIONNEMENT	Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire	Palette
Poids net	50 g	6 kg	- kg	540 kg
Poids brut	51,75 g	6,6 kg	- kg	609 kg
Longueur	140 mm	380 mm	- mm	120 cm
Largeur	70 mm	250 mm	- mm	80 cm
Hauteur	- mm	95 mm	- mm	120 cm
Materiau	PET/PE	Carton	-	-
Marquage	n° lot + DLUO			-
GENCOD	-	3344548300930	-	-
Nb. emballages primaires	-	120	-	-

Plan de palettisation Nb colis par rangée : 9 Nb rangées par palette : 10 Nb total colis par palette : 90

ALLERGENES	Présence
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leurs souches hybrides) et Produits à base de ces Céréales.	NON
Poissons et Produits à base de Poissons.	NON
Crustacés et Produits à base de Crustacés.	NON
Oeufs et Produits à base d'Oeufs.	NON
Arachides et Produits à base d'Arachides.	NON
Soja et Produits à base de Soja.	NON
Lait et Produits à base de lait (y compris lactose)	NON
Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland et Produits à base de ces fruits.	NON
Graines de sésame et Produit à base de graines de sésame.	NON
Céleri et Produits à base de céleri.	NON
Moutarde et Produits à base de moutarde.	OUI
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO2.	OUI
Lupin et Produits à base de lupin.	NON
Mollusques et produits à base de mollusques.	NON

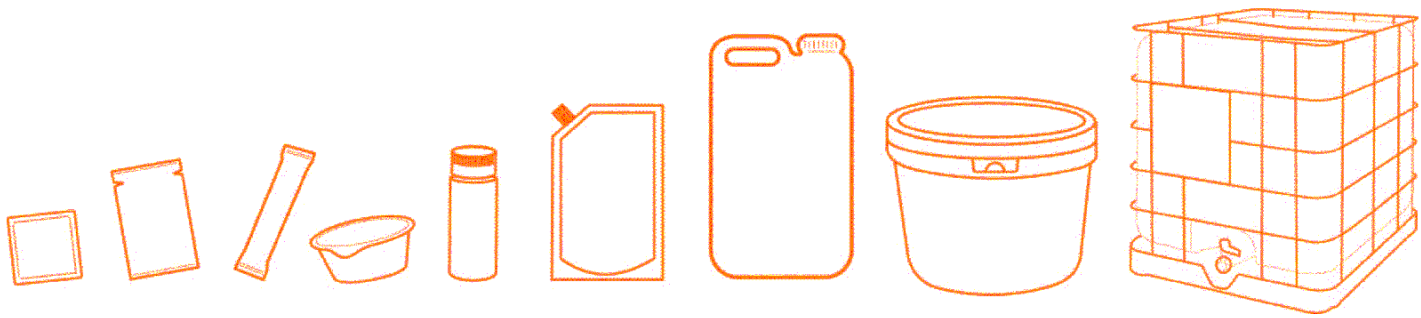
Commentaires Allergènes

Contient : Moutarde, Sulfites.
Peut contenir des traces de Gluten (<20ppm).

ATTESTATIONS

Conformément à la réglementation européenne sur les OGM (règlements CE n°1829/2003 et 1830/2003), ce produit est un ingrédient conventionnel et ne nécessite donc pas d'étiquetage spécifique.

Conformément à la directive 1999/2/CE, ce produit n'est pas ionisé et ne contient aucun ingrédient soumis à ionisation.

Cette fiche technique est conforme au règlement UE 1169/2011.

Une gamme complète de sauces et d'épices pour les professionnels de la restauration...