

**DESCRIPTION DU PRODUIT**



**Liste des ingrédients**

Eau, sucre 26%, sirop de glucose, vinaigre d'alcool, sel, purée de poivrons 3%, concentré de tomates, amidon modifié, poivrons rouges 0,75%, piment 0,4%, herbes aromatiques, conservateur : sorbate de potassium.

Wasser, Zucker 26%, Glukosesirup, Alkoholesig, Kochsalz, Peperonipüree 3%, Tomatenkonzentrat, modifizierte Stärke, rote Peperoni 0,75%, Chili 0,4%, Kräuter, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat.

**Caractéristiques organoleptiques**

Aspect : rouge foncée, translucide avec des marquants de piment  
Goût : piment, vinaigre, sucre, poivron  
Odeur : piment - vinaigre  
Texture : fluide

CARTON DE 6 UNITES

**Dénomination légale**

Sauce hot sweet chili

**Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale)**

DDM : 210 Jours  
DDM minimum à réception : 180 Jours

**Commentaires**

Origine : Mélange et conditionnement en France  
Conserver à max. +5°C.  
Une fois ouvert consommer rapidement.

**Conditions de stockage**

Conserver au réfrigérateur à max. +5 °C.

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

pH : 3,7 +/- 0,2  
Brix : - %  
Acidité : - %  
Viscosité : cP

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g**

Valeur énergétique : 866 kJ  
soit 204 kcal  
Matières grasses : 0,5 g  
dont acides gras saturés : 0,1 g  
Glucides : 49 g  
dont sucres : 31 g  
Protéines : 0,5 g  
Sel : 2,9 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 sulfite-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 Listeria monocytogènes.

Sauce Hot Sweet Chili Squeeze 800 ml x 6 - Saveurs & Sauces

CONDITIONNEMENT	Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire	Palette
Poids net	1012 g	6,072 kg	- kg	874 kg
Poids brut	1088 g	6,658 kg	- kg	984 kg
Longueur	250 mm	228 mm	- mm	120 cm
Largeur	- mm	151 mm	- mm	80 cm
Hauteur	- mm	261 mm	- mm	174,3 cm
Matériau	PE/PP	Carton	-	-
Marquage	Lot + DLUO			
GENCOD	3344540133352	3344540133246	-	-
Nb. emballages primaires	-	6	-	-
<b>Plan de palettisation</b>	Nb colis par rangée : 24	Nb rangées par palette : 6		Nb total colis par palette : 144

**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.	NON
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO2.	NON
Lupin et Produits à base de lupin.	NON
Mollusques et produits à base de mollusques.	NON

**Commentaires Allergènes**

Absence d'allergènes majeurs.

**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...

