

FICHE TECHNIQUE (Valide à partir du 20/09/23)

Sauce Kebab Bidon 5 kg x 4 - Saveurs & Sauces

340506 Indice :

Date: 20/09/2023 Page: 1 / 2

DESCRIPTION DU PRODUIT

Liste des ingrédients

Eau, huile de colza, yaourt (lait), vinaigre d'alcool, moutarde (eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel, conservateur : sulfite acide de sodium), sel, sucre, épaississants : gomme xanthane - gomme guar, ail, persil, épice, conservateur : sorbate de potassium, acidifiant : acide tartrique.

Peut contenir des traces de céleri.

Caractéristiques organoleptiques

Couleur : blanc crème / marquants persil (verts)

Goût : vinaigre - ail - yaourt Odeur : vinaigre - yaourt - ail

Texture: fluide

BIDONS - 4 / carton

Dénomination légale

Sauce kebab

Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale)

DM: 4 Mois

DDM minimum à réception : 2 Mois

Commentaires

Après ouverture, le produit se conserve 3 semaines entre 0 et +4°C.

Mélange et conditionnement en France

Conditions de stockage

A conserver dans un endroit frais et sec

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES	pour '	100g

pH:	3,55	Tolérance:	0,200	Valeur énergétique :	1375	kJ
Brix:	- %	Tolérance:		soit	334	kcal
Acidité :	- %			Matières grasses :	35	
Viscosité :	сР			dont acides gras saturés :	2,7	g
				Glucides : dont sucres :	2,3 2,0	
				Protéines :	1,1	g
				Sel:	1,2	g

Commentaires Physico-chimie

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Critères	Tolérances
Flore totale / g	10000	100000
Entérobactéries / g	100	1000
Coliformes totaux / g	-	-
Escherichia coli / g	10	100
Salmonella	Absence / 25g	-
Staphylocoques à coagulase positive / g	100	1000
Listeria monocytogenes	-	-
Anaérobies sulfito-réducteurs /g	-	-
Clostridium perfringens /g	-	-
Bacillus cereus /g	-	-
Levures /g	100	1000
Moisissures /g	100	1000
Flore lactique /g	-	-

Commentaires Microbiologie

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 monocytogenes.

Les cibles sont établies selon les recommandations de la FCD, nouveaux critères applicables au 01/01/2023.



ALLE

FICHE TECHNIQUE

Sauce Kebab Bidon 5 kg x 4 - Saveurs & Sauces

340506 Indice :

Date: 20/09/2023

Page: 2 / 2

CONDITIONNEMENT	Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire		Palette	
Poids net	5000 g	20 kg	-	kg	640 kg	
Poids brut	5131 g	20,85 kg	-	kg	692,2 kg	
Longueur	186 mm	365 mm	=	mm	120 cm	
Largeur	127 mm	275 mm	-	mm	80 cm	
Hauteur	290 mm	290 mm	-	mm	141 cm	
Materiau	PEHD	Cartor	n	-	-	
Marquage	DLUO + n° lot				-	
GENCOD	3344540060702	3344540060719	-		-	
Nb. emballages primaires	-	4		-	-	
Plan de palettisation	Nb colis par rangée : 8	Nb rangées par palette :	4	Nb total colis par palet	te: 32	

RGENES	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)	OUI
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 : Lait, Moutarde, Sulfites.

Peut contenir des traces de Gluten (<20ppm) et Céleri.

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.

