# FICHE TECHNIQUE (Valide à partir du 11/07/24)

## Salière 50g * 240 - La Case aux Epices



## DESCRIPTION DU PRODUIT

### Liste des ingrédients

Sel, antiagglomérant : E535.

Carton de 12 barquettes de 20 salières.

### Caractéristiques organoleptiques

Cristaux blanc à la saveur caractéristique de sel.

### Dénomination légale

Sel

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

| | | |
|---|---|---|
| DDM : | 48 | Mois |
| DDM minimum à réception : | 12 | Mois |

### Commentaires

Origine : France

### Conditions de stockage

A conserver dans un endroit frais et sec

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

| | | |
|---|---|---|
| Humidité : | - | % |
| aW : | - | |
| Cendres totales : | - | % |
| Cendres ins. dans l'acide : | - | % |
| Huiles essentielles : | - | mL/100g |

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

| | | |
|---|---|---|
| Valeur énergétique : | - | kJ |
| soit | - | kcal |
| Matières grasses : | - | g |
| dont acides gras saturés : | - | g |
| Glucides : | - | g |
| dont sucres : | - | g |
| Protéines : | - | g |
| Sel : | - | g |

### Commentaires Physico-chimie

Densité apparente : 1.2
Solubilité dans l'eau (à 20°C) : 358 g/l
Insolubles à l'eau : traces
Chlorure de sodium (NaCl) : 99.9%

## CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

### Commentaires Microbiologie

Pas de critères microbiologiques.

# FICHE TECHNIQUE

Salière 50g * 240 - La Case aux Epices



| CONDITIONNEMENT | Emballage primaire | Emballage secondaire | Emballage tertiaire | Palette |
|---|---|---|---|---|
| Poids net | 50 g | 1 kg | 12 kg | 792 kg |
| Poids brut | 56,35 g | 1,13 kg | 13,82 kg | 927 kg |
| Longueur | - mm | - mm | 305 mm | 120 cm |
| Largeur | 30 mm | - mm | 250 mm | 80 cm |
| Hauteur | 75 mm | - mm | 230 mm | 165 cm |
| Materiau | Polypropylène | film thermorétractable | Carton | - |
| Marquage | DLUO + n°lot | | | - |
| GENCOD | 3344546300987 | - | 3344546300307 | - |
| Nb. emballages primaires | - | 20 | 240 | - |

**Plan de palettisation** Nb colis par rangée : 11 Nb rangées par palette : 6 Nb total colis par palette : 66

| 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 Produits à base de graines de sésame. | NON |
| Céleri et Produits à base de céleri. | NON |
| Moutarde et Produits à base de moutarde. | NON |
| Anhydrides 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'allergène majeur.

## 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...

