

DESCRIPTION DU PRODUIT



Liste des ingrédients

Huile de colza , vinaigre de vin rouge (conservateur : sulfite/acide de sodium),eau, moutarde pauvre en sodium (eau, graines de moutarde, vinaigre, conservateur : E222 (sulfites)), sucre, poivre, épaississants: E415-E412.

Valeurs nutritionnelles / 100g :

Énergie: 2826kJ/687 kcal - Matières grasses 75g dont acides gras saturés 5,3g - Glucides 1,2g dont sucres 1,1g - Protéines <0,5g - Sel 0.02g (Teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium) - Sodium 0,01 g

Caractéristiques organoleptiques

Sauce biphasée de couleur crème rosâtre, au goût acidulé.

CARTON de 252 coupelles

Dénomination légale

Vinaigrette pauvre en sodium

Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale)

DDM : 6 mois
DDM minimum à réception : 4 mois

Commentaires

Origine : Mélange et conditionnement en France

Conditions de stockage

A conserver dans un endroit frais et sec

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH : 3.20+/- 0.3
Brix : - %
Acidité : - %
Viscosité : cP

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

Valeur énergétique : 2826 kJ
soit 687 kcal
Matières grasses : 75 g
dont acides gras saturés : 5,3 g
Glucides : 1,2 g
dont sucres : 1,1 g
Protéines : <0,5 g
Sel : 0,02 g

Commentaires Physico-chimie

Sodium: 0.01 g (Teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium)

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critères

Tolérances

Flore totale / g	-	-
Entérobactéries / g	-	-
Coliformes totaux / g	-	-
Escherichia coli / g	10	100
Salmonella	absence dans 25g	-
Staphylocoques à coagulase positive / g	1 000	10 000
Listeria monocytogenes	absence dans 1 g	100 / g
Anaérobies sulfite-réducteurs /g	-	-
Clostridium perfringens /g	-	-
Bacillus cereus /g	-	-
Levures /g	-	-
Moisissures /g	-	-

Commentaires Microbiologie



CONDITIONNEMENT	Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire	Palette
Poids net	20 g	5.04 kg	- kg	282.24 kg
Poids brut	21.91 g	6.18 kg	- kg	366 kg
Longueur	- mm	370 mm	- mm	120 cm
Largeur	- mm	290 mm	- mm	80 cm
Hauteur	30 mm	192 mm	- mm	160 cm
Materiau	PS/EVOH/PE + PET/PEP pour l'opercu		Carton	-
Marquage	DLUO			-
GENCOD	-	3344540038893	-	-
Nb. emballages primaires	-	252	-	-
Plan de palettisation	Nb colis par rangée : 8	Nb rangées par palette : 7	Nb total colis par palette : 56	

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

ATTESTATIONS	CERTIFICATIONS
<p>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.</p> <p>Conformément à la directive 1999/2/CE, ce produit n'est pas ionisé et ne contient aucun ingrédient soumis à ionisation.</p> <p>Cette fiche technique est conforme au règlement UE 1169/2011.</p>	<p>Portée disponible sur demande à certification@eurofins.com</p>

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

