DESCRIPTION DU PRODUIT

BIDONS - 2 / carton

Liste des ingrédients

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

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

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

Conditions de stockage

A conserver dans un endroit frais et sec

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH :	3,4 +/- 0,3	
Brix :	-	%
Acidité :	-	%
Viscosité :		cP

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

Valeur énergétique :	483	kJ
soit	117	kcal
Matières grasses :	11	g
dont acides gras saturés :	0,7	g
Glucides :	4,1	g
dont sucres :	1,0	g
Protéines :	< 0,5	g
Sel :	2,6	g

Commentaires Physico-chimie

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	100	10 000
Listeria monocytogenes	absence dans 1g	100 /g
Anaérobies sulfito-réducteurs /g	-	-
Clostridium perfringens /g	-	-
Bacillus cereus /g	-	-
Levures /g	-	-
Moisissures /g	-	-

Commentaires Microbiologie

idhéa
Épicez Saucez

LA CASE AUX ÉPICES
saveurs & sauces

FICHE TECHNIQUE

SAUCE SALADE en BIDONS de 5 L

340501
Indice : f
Date : 25/07/2017

CONDITIONNEMENT	Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire	Palette
Poids net	5100 g	10.20 kg	- kg	571.20 kg
Poids brut	5230.5 g	10.73 kg	- kg	620 kg
Longueur	186 mm	275 mm	- mm	120 cm
Largeur	127 mm	190 mm	- mm	80 cm
Hauteur	290 mm	290 mm	- mm	140 cm
Materiau	PEHD	Carton	-	-
Marquage	DLUO + n° lot			-
GENCOD	3344548300367	3344548300305	-	-
Nb. emballages primaires	-	2	-	-

Plan de palettisation — Nb colis par rangée : 14 — Nb rangées par palette : 4 — 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

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.

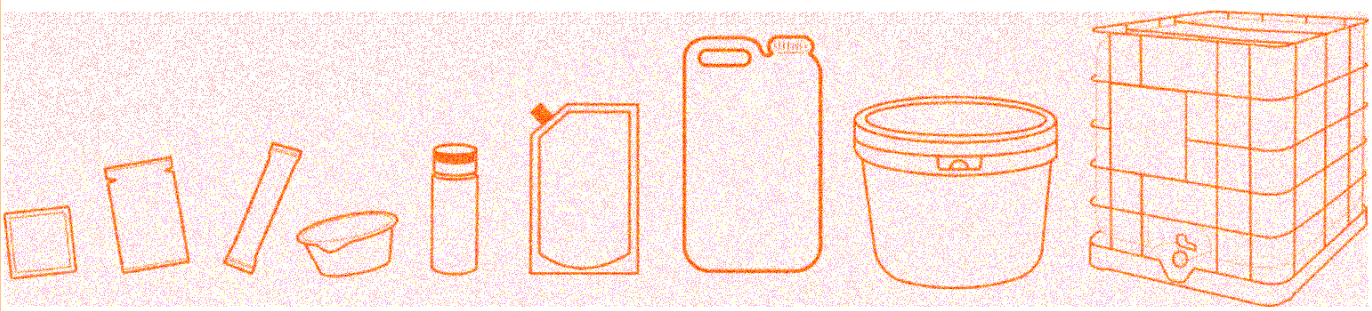
Cette fiche technique est conforme au règlement UE 1169/2011.

CERTIFICATIONS

IFS Food

Portée disponible sur demande
à certification@eurofins.com

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



4 rue des Épices - Z.A du Canal 67270 HOCHFELDEN - EMB 67202 - Tél: 03.88.91.77.91 - Fax: 03.88.91.91.27 - @ : contact@idhea.fr - www.idhea.fr