

FICHE TECHNIQUE

Création : 01/12/11
Modification : 24/10/2017
Version : D

600 070

SAUCE BLANCHE 10g

DEFINITION

Sauce émulsionnée, de texture nappante, de couleur blanche avec présence de marquants de persil. Odeur et saveur typées ail, concombre et vinaigre

INGREDIENTS

Eau, huile de colza, vinaigre, amidon modifié, jaune d'œuf, sel, sucre, arôme, acidifiant : acide lactique, épaississants : gomme de guar et gomme de xanthane, conservateurs : E202-E211, persil, arôme naturel d'ail, antioxydant : E385

ALLERGENES

Oeuf

OGM Ionisation

En l'état actuel de nos connaissances et sur la foi des informations techniques et des garanties écrites de nos fournisseurs pour chacune des matières premières mises en œuvre :

- Absence d'ingrédients génétiquement modifiés (OGM) au sens des au sens des règlements CE 1829/2003 et 1830/2003
- Absence de traitement par ionisation

CONDITIONNEMENT

Film imprimé ILOU souple 3 soudures forme bûchette
Largeur 28 mm +/- 2, Longueur 110mm +/- 2
Poids net: 10g
Impression de la DDM
Gencod carton : 13 760 124 503 005

EMBALLAGE

Carton (L x l x h) : 292x192x240 mm
Nombre d'unités par carton : 500
Poids net carton : 5kg
Etiquette emballage : Référence et nom du produit
Mention « à conserver dans un endroit frais et sec <25°C »
Mention « à consommer de préférence avant le » et DDM
N° de lot et Poids Net
Nom et adresse SOREAL ILOU

PALETTISATION

16 cartons par couche - 5 couches par palette - 80 cartons par palette

CONSERVATION

DDM technique : 12 mois dans un endroit frais et sec < 25°C
DDM résiduelle : 6 mois dans un endroit frais et sec < 25°C

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH : 3.6 +/- 0,2

APPLICATION

Sauce prête à l'emploi pour l'accompagnement de produits élaborés

MICROBIOLOGIE A LA DISTRIBUTION

	Valeur	Méthode
E. Coli beta glucuronidase + Entérobactéries à 30°C	<10 <1000	NF ISO 16649-2 NFV 08-054
Levures et moisissures	<100	NFV 08-059
Listeria monocytogenes	< 10/g	AES 10/03-09/00
Flore mésophile à 30°C	<100 000	NF EN ISO 48 33
Salmonelle	Absence/25g	MSRV 12/05-464 Validée NF ISO 16140

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

(valeurs calculées sur la base des données fournisseurs)

Energie : 1267 kJ / 303 kcal
Matières grasses : 31.2g
Dont acides gras saturés : 3.7g
Glucides : 4.8g
Dont sucres : 1.6g
Protéines : 0.6g
Sel : 1.8g

CONFIDENTIEL

Les informations contenues dans cette fiche technique sont conformes à nos connaissances actuelles sur la législation. Les utilisateurs devront s'assurer, lors de leurs tests, de la conformité avec la réglementation sur leurs propres produits. Cette fiche technique annule et remplace la version précédente.