



Service Qualité CECAB/CGC
Service Qualité D2L
56 550 LOCMINE
Référence : SQ/CJ/600
Version : B
Date : 15/12/2014

FICHE TECHNIQUE

REDUCTION DE JUS D'OIGNONS



Page : 1/2

D'aucy est engagé dans une agriculture positive et une démarche de développement durable.
Pour en savoir plus, télécharger notre plaquette « la culture positive » sur www.daucyfoodservices.com

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	CONCENTRE DE JUS D'OIGNONS
Dimension	Bouteille noire en PEHD avec bouchon anti goutte Hauteur : 210 mm Diamètre : 62 mm
Code produit	5471
Poids Net Total	500 g
Liste des Ingrédients	Jus concentré d'oignons
Campagne de Production	Toute l'année



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Jus concentré d'oignons (*Allium cepa* L) présentant la note « blanchie » typique du légumes porté à ébullition puis rapidement refroidi.

Ce produit convient aux végétariens : Ne contient aucun ingrédient d'origine animale

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	4 à 5,5 (à titre indicatif)
----	-----------------------------

Allergènes : Absence, selon la Réglementation Européenne en vigueur.
OGM : Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.
Ionisation : Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.
Pesticides, métaux lourds : Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Paramètres	Exigences
Aspect	Concentré liquide
Couleur	Jaune ambré en solution
Odeur/Saveur	Note douce de l'oignon blanchi
Texture	Liquide et épaisse

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Référence DLUO	A conserver de préférence avant :
Durée de vie du produit	DLUO : fin de mois + 12 mois



Service Qualité CECAB/CGC
Service Qualité D2L
56 550 LOCMINE
Référence : SQ/CJ/600
Version : B
Date : 15/12/2014

FICHE TECHNIQUE

REDUCTION DE JUS D'OIGNONS



Page : 2/2

DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	1078	13%	Glucides (g)	50	19%
Energie (kcal)	255		Dont sucres (g)	46	51%
Matières grasses (g)	1,0	1%	Fibres alimentaires (g)	10	
Dont acides gras saturés (g)	0,2	1%	Protéines (g)	6,5	13%
			Sel (g)	0,31	5%

*pour 100 g de produit

**Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000 kcal).

Les apports de références varient en fonction de l'âge, du sexe et de l'activité physique.

CONDITIONS DE CONSERVATION :

- ✓ **Avant ouverture** : « A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité et de toute variation de température »
- ✓ **Après ouverture** : « A conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 30 jours après ouverture »

PALETTISATION :

Dimension de la palette		
L : 120	Profond : 80	H : 168
Palette de 7 couches de 34 cartons de 6 bouteilles		
Nombre de cartons	Nombre de glaciés	Poids de la palette
238 /palette	1428 /palette	714 kg
GENCOD PRODUIT		3 01780 021805 1

CONSEILS DE DOSAGE :

Type d'utilisation	Dosage conseillé au Kg ou l
Jus et sauces	10 à 20 g
Assaisonnement pour entrée	10 à 15 g
Garnitures et potages	10 g
Viandes et poissons	10 à 15 g
Préparation à base d'œufs	10 g

EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS :

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.