

## DESCRIPTION DU PRODUIT



### Liste des ingrédients

Huile de colza, eau, vinaigre de vin, moutarde (eau, graines de moutarde, vinaigre, sel, conservateur: sulfite acide de sodium), cornichons, sucre, protéines de lait, sel, épaississants: gomme xanthane et gomme guar, amidon modifié, estragon 0,15%, cerfeuil, acidifiant: acide citrique, conservateur: sorbate de potassium, arômes naturels, colorant : lutéine.

### Caractéristiques organoleptiques

Sauce émulsionnée, de couleur beige-jaune avec des marquants de cornichons et d'herbes

UNITE

### Dénomination légale

Sauce Béarnaise

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

DDM : 6 Mois  
DDM minimum à réception : 2 Mois

### Commentaires

Origine : Mélange et conditionnement en France  
Ce produit peut être consommé froid ou chaud.  
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 : 3.8 +/- 0.3  
Brix : - %  
Acidité : - %  
Viscosité : cP

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

Valeur énergétique : 2227 kJ  
soit 541 kcal  
Matières grasses : 58 g  
dont acides gras saturés : 4,1 g  
Glucides : 3,1 g  
dont sucres : 2,5 g  
Protéines : 1,2 g  
Sel : 1,3 g

### Commentaires Physico-chimie

## CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

### Critères

### Tolérances

| Critères                                | Tolérances |
|---|------------|
| Flore totale / g                        | -          |
| Entérobactéries / g                     | -          |
| Coliformes totaux / g                   | -          |
| Escherichia coli / g                    | -          |
| Salmonella                              | -          |
| Staphylocoques à coagulase positive / g | -          |
| Listeria monocytogenes                  | < 10/g 100 |
| Anaérobies sulfite-réducteurs /g        | -          |
| Clostridium perfringens /g              | -          |
| Bacillus cereus /g                      | -          |
| Levures /g                              | -          |
| Moisissures /g                          | -          |
| Flore lactique /g                       | -          |

### Commentaires Microbiologie

Critères établis selon le règlement européen en vigueur : N°2073/2005.



| CONDITIONNEMENT              | Emballage primaire       | Emballage secondaire       | Emballage tertiaire              | Palette  |
|------------------------------|--------------------------|----------------------------|----------------------------------|----------|
| Poids net                    | 2800 g                   | - kg                       | - kg                             | 554.4 kg |
| Poids brut                   | 2948.5 g                 | - kg                       | - kg                             | 599 kg   |
| Longueur                     | - mm                     | - mm                       | - mm                             | 120 cm   |
| Largeur                      | - mm                     | - mm                       | - mm                             | 80 cm    |
| Hauteur                      | 146 mm                   | - mm                       | - mm                             | - cm     |
| Materiau                     | PE                       | -                          | -                                | -        |
| Marquage                     | DLUO + n° lot            | -                          | -                                | -        |
| GENCOD                       | 3344541700379            | -                          | -                                | -        |
| Nb. emballages primaires     | -                        | -                          | -                                | -        |
| <b>Plan de palettisation</b> | Nb colis par rangée : 22 | Nb rangées par palette : 9 | Nb total colis par palette : 198 |          |

| 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)   | OUI      |
| 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



Portée disponible sur demande à [certification@eurofins.com](mailto:certification@eurofins.com)

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

