

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

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
Matériau	PE	-	-	-
Marquage	DLUO + n° lot	-	-	-
GENCOD	3344541700379	-	-	-
Nb. emballages primaires	-	-	-	-
Plan de palettisation	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

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

