

Salière 50g * 240 - La Case aux Epices

DESCRIPTION DU PRODUIT

Liste des ingrédients

Sel, antiagglomérant : E535.

Carton de 12 barquettes de 20 salières.

Caractéristiques organoleptiques

Cristaux blanc à la saveur caractéristique de sel.

Dénomination légale

Sel

Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale)

DDM : 48 Mois
DDM minimum à réception : 12 Mois

Commentaires

Origine : France

Conditions de stockage

A conserver dans un endroit frais et sec

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité : - %
aW : -
Cendres totales : - %
Cendres ins. dans l'acide : - %
Huiles essentielles : - mL/100g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

Valeur énergétique : - kJ
soit - kcal
Matières grasses : - g
dont acides gras saturés : - g
Glucides : - g
dont sucres : - g
Protéines : - g
Sel : - g

Commentaires Physico-chimie

Densité apparente : 1.2
Solubilité dans l'eau (à 20°C) : 358 g/l
Insolubles à l'eau : traces
Chlorure de sodium (NaCl) : 99.9%

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critères

Tolérances

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

Commentaires Microbiologie

Pas de critères microbiologiques.

CONDITIONNEMENT

Emballage primaire

Emballage secondaire

Emballage tertiaire

Palette

Poids net	50 g	1 kg	12 kg	792 kg
Poids brut	56,35 g	1,13 kg	13,82 kg	927 kg
Longueur	- mm	- mm	305 mm	120 cm
Largeur	30 mm	- mm	250 mm	80 cm
Hauteur	75 mm	- mm	230 mm	165 cm
Materiau	Polypropylène	film thermorétractable	Carton	-
Marquage	DLUO + n°lot			-
GENCOD	3344546300987	-	3344546300307	-
Nb. emballages primaires	-	20	240	-

Plan de palettisation

Nb colis par rangée :	11	Nb rangées par palette :	6	Nb total colis par palette :	66
-----------------------	----	--------------------------	---	------------------------------	----

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 Produits à base de graines de sésame.	NON
Céleri et Produits à base de céleri.	NON
Moutarde et Produits à base de moutarde.	NON
Anhydrides sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO2.	NON
Lupin et Produits à base de lupin.	NON
Mollusques et produits à base de mollusques.	NON

Commentaires Allergènes

Absence d'allergène majeur.

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.

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

