

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Sauce Samouraï

Saveur / Goût	Odeur et saveur pimentée	Tolérance(s)	/
Texture	Sauce nappante	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

CONSEILS DE CONSERVATION

 DDM 12 mois dans un endroit frais et sec < 25°C
Après ouverture, conserver entre +2°C et +4°C et consommer sous 1 mois.

AMBIANT

CONSEILS D'UTILISATION

Sauce prête à l'emploi.

INGREDIENTS

 Huile de colza, eau, jaune d'œuf, vinaigre, sel, **moutarde** de Dijon (eau, graines de **moutarde**, vinaigre, sel, antioxydant : disulfite de potassium, acidifiant : acide citrique), purée de piments 1% (piri-piri, eau, sel, acidifiants E260-E330, affermissant E509, conservateur E223), poivron rouge, épaississants : gomme de guar et gomme de xanthane, piment 0,2%, conservateurs : E202- E211, arôme naturel, colorant : extrait de paprika, antioxydant E385.

Non soumis à l'étiquetage spécifique des allergènes : sulfites < 10 ppm

 Allergène(s): Moutarde, Œufs.
Contamination(s) croisée(s): Aucune.


DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	OUI
Végétalien / Végan	NON	Sans Gluten	OUI	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	NON	Contient de la présure animale	NON		

 - Origine produit fini: France - Code emballer: EMB 35041 A
- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	2589	Energie (kcal)	630
Matières grasses (g)	69,3	dont acides gras saturés (g)	5,8
Glucides (g)	0,4	dont sucres (g)	0,3
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	0,8
Sel (g)	1,9		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

E. Coli beta glucuronidase +	< 10 ufc/g	Entérobactéries à 30°C	< 1 000 ufc/g
Levures et moisissures	< 500 ufc/g	Listeria monocytogènes	< 10 ufc/g
Salmonelle	Absence dans 25g	Flore mésophile à 30°C	< 10 000 ufc/g

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 10 squeeze de 860 gr		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Squeeze beige et capsule orange en PEHD	Carton	/
EAN 13 ou 14	3760124500547	13760124500544	/
Poids net (Kg)	850 g	8,50	510
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	897 g	9,20	572
Dimensions L x l x h (mm)	/	372 x 156 x 336	1200 x 800 x 1494
EAN 128	/	OUI	OUI

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	600	15	4	60

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.