



## DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

### Sauce émulsionnée aux oignons et épices, en squeeze

Goût : oignon épice

Forme : squeeze

Texture : nappante

Calibre : poids unitaire 880g

**Ingrédients** : Huile de colza, eau, oignon, sucre, vinaigre, purée de tomates à base de concentré, sel, jaune d'**œuf**, amidon modifié, épices, poivron rouge, conservateurs : E202-E211, arôme (**lait**), épaississant : gomme de xanthane, colorant : extrait de paprika, antioxydant : E385, arôme naturel.

**Allergènes** : œuf, lait

**Contamination croisée** : aucune

**Soumis à étiquetage OGM** : Non

**Produit ionisé** : Non

**Convient à une alimentation Végétarienne** (sans viande ni poisson) : Oui

**Produit certifié Halal** : Non

**Produit sans alcool** (à l'exclusion du vinaigre) : Oui

**Produit sans porc** : Oui

**Présence de présure animale** : Non



## CRITERES MICROBIOLOGIQUES

|                              |                  |
|------------------------------|------------------|
| E. coli beta glucuronidase + | < 10 ufc/g       |
| Entérobactéries à 30°C       | < 1000 ufc/g     |
| Levures et moisissures       | < 500 ufc/g      |
| Listeria monocytogenes       | < 10 ufc/g       |
| Salmonelle                   | Absence dans 25g |
| Flore mésophile à 30°C       | < 10 000 ufc/g   |

### CONSEILS DE CONSERVATION :

DDM : 12 mois dans un endroit frais et sec <25°C.  
Après ouverture, conserver 1 mois à +2°/+4°C.

## VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

|                                 |                    |
|---------------------------------|--------------------|
| Energie                         | 1854 kJ / 449 kcal |
| Matières grasses                | 41.1 g             |
| <i>Dont acides gras saturés</i> | 3.2 g              |
| Glucides                        | 17.3 g             |
| <i>Dont sucres</i>              | 12.5 g             |
| Protéines                       | 1.7 g              |
| Sel                             | 2.2 g              |

### CONSEILS D'UTILISATION :

Sauce prête à l'emploi pour l'accompagnement de produits élaborés ou salades.

## ▶▶▶▶▶ INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE ▶▶▶▶▶

|                                      |                                |
|--------------------------------------|--------------------------------|
| Unité de vente                       | Carton / Squeeze               |
| Code article                         | 2200ALG9                       |
| Gencod EAN13                         | 13760124501398 / 3760124501391 |
| Origine produit                      | France                         |
| Code emballer / Estampille sanitaire | EMB 35041A                     |
| Code de nomenclature douanière       | 21039090                       |

|                                      |                            |
|--------------------------------------|----------------------------|
| Inscription n° de lot                | Palette + carton + squeeze |
| Inscription de la date de production | -                          |
| EAN128                               | -                          |

|  |   |
|--|---|
| PCB (nombre de pièces/carton)              | 10 squeeze de 880g                      |
| Emballage primaire                         | Squeeze beige et capsule orange en PEHD |
| Poids net carton (kg)                      | 8.80                                    |
| Poids brut carton (kg)                     | 9.50                                    |
| Dimensions cartons (mm)                    | 372 x 156 x 336                         |
| Palettisation                              | 60 colis (4 couches de 15)              |
| Poids brut palette (kg) (palette comprise) | 590                                     |
| Dimensions palette (cm)                    | 120 x 80 x 149                          |

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

SCAL SA – Société des Concepts Alimentaires –

Siège social : ZA de Courtabœuf N°1 – 20, avenue de la Baltique – 91140 VILLEBON SUR YVETTE

Tél : 01 69 82 85 85 – Fax : 01 69 82 85 99