

## THEO SAUCE MOUTARDE MAYO 925 ml N° Art.000076

### INGREDIENTS

huile de colza, 25% MOUTARDE (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre, sel, sucre, épices), JAUNE D'OEUF salé (JAUNE D'OEUF, sel), eau, sucre, sel, correcteur d'acidité: E270, colorants: Poudre de betterave rouge, E160a, E160c, conservateurs: E202, E211, stabilisateur: E412, antioxydant: E385.

### COMPOSITION NUTRITIONNELLE (\*) PAR 100G

Paramètre:	Valeur en g
Valeurs énergétiques (kJ)	2460 kJ
Valeurs énergétiques (Kcal):	597 kcal
Lipides:	63.2 g
dont saturées:	5.2 g
Glucides:	4.2 g
dont sucres:	2.9 g
Protéines:	2.1 g
Sel	2.3 g

(\*) Les valeurs données sont les moyennes calculées, qui peuvent s'écarter suite à la variation naturelle des matières premières utilisées.

### CONDITION D'ENTREPOSAGE, MODE D'EMPLOI ET D.L.U.O.

T° de conservation: entre 2 en 30°C, pour garder le gout optimal. Tenir au frais.

Conservation: le produit garde ses qualités à la temperature indiquée jusqu'à la fin de la péremption, au minimum 12 mois après production.

### DONNÉES EMBALLAGE ETIQUETAGE

Conformément le règlement 1935/2004 et 10/2011 du parlement européen et du conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, les sauces sont emballées dans un ravier en pp, muni d'une étiquette article.

Conformément au règlement 1169/2011 du parlement européen relatif à l'étiquetage de denrées alimentaires préemballées.

Netto flacon(CE): 925g

Bruto flacon (CE): +/-985g

Netto carton (HE): 11.1kg

Bruto carton(HE): 12.1kg

Nombre de flacons dans un carton: 12 pcs

Nombre cartons par palette: 65

EAN code article: 5410371008089		EAN code carton: 5410371000052	
<b>CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (*)</b>			
Paramètres	Caractéristiques à la production		Caractéristiques fin D.L.C.
Nombre de germes aérobies totaux	n/a		n/a
Bactéries acides lactiques	3 000		30 000 000
Levures	3 000		300 000
Moisissures	3000		Pas visible
E. coli	< 10		< 50
Salmonelle	Abs. dans 25g		Abs. dans 25g
Listeria monocytogenes	Abs. dans 25g		Abs. dans 25g
(*) Les caractéristiques microbiologiques selon les directives suivants l'unité d'enseignement et de recherche de la sécurité et la qualité alimentaire, du laboratoire pour denrées alimentaires – conservation.			
<b>LISTE DES ALLERGENES (ALBA)</b>			
1. Gluten	-	8. Noix	-
2 Les crustacés	-	9. Céleri	+
3 Oeufs	+	10. Moutarde	-
4. Poissons	-	11. Graines de sésame	-
5. Arachides	-	12. Sulfites en concentration de 10mg/kg ou plus	-
6. Soja	-	13. Lupine	-
7. Lait	-	14. Mollusques	-

\* + allergène présent - allergène absent ? peut contenir traces de