

THEO SAUCE AIGRE-DOUCE 925ml art.nr.000075

INGRÉDIENTS

Eau, sucre, concentrée de tomates, amidon de maïs modifié, vinaigre, sel, correcteurs d'acidité: E270, E330. huile de colza, épices, gingembre, arôme (contient du BLÉ), stabilisateur: E412.
Conservateurs: E202, E211.

COMPOSITION NUTRITIONNELLE PAR 100G

Paramètre	
Valeurs énergétiques (kj):	505 kJ
Valeurs énergétiques (kcal) :	119 kcal
Lipides:	0.9 g
dont saturées:	0.1 g
Glucides:	26.0 g
dont sucres:	22.1 g
Protéines:	0.5 g
Sel:	1.2 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'a la fin de la péremption, au minimum 12 mois après production.

DONNÉES EMBALLAGES ETIQUETAGE

EAN code article: 54 1037 008072	EAN code carton:54 10371000045
----------------------------------	--------------------------------

Conformément au 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

Brutto carton(HE): 12.1kg
 Nombre de flacons dans un carton: 12 pcs

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (*)

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.

LISTE DES ALLERGENES (ALBA)

1. Gluten	+	8. Noix	-
2. crustacés	-	9. Céleri	-
3. Oeufs	-	10. Moutarde	-
4. Poissons	-	11. Graines de sésame	-
5. Archides	-	12. Sulfites en concentration De 10 mg/kg ou plus	-
6. Soja	-	13. Lupine	-
7. Lait	-	14. Mollusques	-

(*) + allergène présent, - allergène absent ? peut contenir traces de