

Fiche produit :

Sauce au parmesan Mignonnette 20ml

Réf. S&C: 1SMIGNBC751-136

Rédacteur :	FHACC.001		
MB. de MONGEX	Date de création : 08/03/2006		
Vérificateur :	Date de révision : 07/08/2019		
A. DING	N° de version : 3		
	Page : 1/1		
	-		

Dénominat	ion légale	Sauce au narmesan						
Code R&D	ion legale	Sauce au parmesan 1523 – caesar – R2						
Type		Sauce froide						
	ion/Marque	Sauces & Créations						
Fournisseu		Sauces & Créations Sauces & Créations RAILLENCOURT STE OLLE						
Mode d'obt		Emulsion à froid						
Widde a obi	Physico-chimiques	$pH = 3.6 \pm 0.4$						
	Filysico-cilliliques	Densité = 1.00						
	Bactériologiques	Densite = 1.00	A réceptio	n client	A DDM			
	Buotonologiquos	Flore aérobie mésophile 30°C Bactéries lactiques mésophiles	$m = 10^4 \text{ ufc/g}$		$m = 10^5 \text{ ufc/g}$			
S		Ratio flore totale/flore lactique	< 100		< 100			
enl		Staphylococcus aureus	$m = 10^2 \text{ uf}$	c/g	$m = 10^2 \text{ ufc/g}$			
tio		Entérobactéries	$m = 10^3 \text{ ufc/g}$ $m = 10^3 \text{ ufc/g}$		$m = 10^3 \text{ ufc/g}$			
ris		Escherichia coli	m = 1 ufc/		m = 10 ufc/g			
Caractéristiques		Salmonella	Non détec	té dans 25g	Non détecté dans 25g			
rac		Levures / moisissures	$m = 10^3 \text{ uf}$		$m = 10^3 \text{ ufc/g}$			
Sa	ā	Listeria monocytogenes		té dans 25g	Non détecté dans 25g			
	Nutritionnelles	Pour 100ml (calculs d'après données fournisseurs)						
		Valeur énergétique : 426 kcal ou 1756 kJ						
		Matières grasses : 43 g dont acides gras saturés : 3.7 g						
		Glucides: 8.1 g dont sucres: 7.3 g						
		Protéines: 1.6 g						
		Sel: 2.3 g						
Composition	on/recette	<u>Ingrédients :</u>						
		Huile de colza, eau, sucre, sauce worcestershire (vinaigre de malt (contient orge, gluten), vinaigre d'alcool, mélasse, sucre, sel, anchois (poisson), extrait de tamarin, oignons, ail, épices, arômes), parmesan 3% (lait de vache, sel, présure), vinaigre de vin blanc, moutarde (eau, graines de moutarde, vinaigre, sel), sel, jaune d'œuf, vinaigre, arôme (contient lait),						
		acidifiant : acide lactique, amidon modifié, ail, conservateur : sorbate de						
		potassium, épaississant : gomme xanthane, poivre, antioxydant : éthylène-						
		diamine-tétra-acétate de calcium disodium.						
Liste allerg	jenes	Œufs, céréales contenant du gluten, poissons, lait, moutarde.						
OGM		Non soumis à l'étiquetage OGM selon les règlements (CE) n° 1829/2003 et 1830/2003						
Ionisation		Absence d'ingrédient ionisé, Produit non ionisé						
Durée de v		DDM: 184 jours						
Conditionn	ement	Mignonnette 20ml		Mignonnette recyclable 🗘 et				
		Matériaux :	he (bouchon recyclable				
		Mignonnette (PET);	touck verte	JOUCHOII I	ccyclabic			
		Bouchon (aluminium)	La touche verte	Carton filière FSC recyclable				
Emballage/	/palettisation	1 carton = 136 mignonnettes						
		1 palette = 192 cartons	1					
	de conservation	A conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de la lumière						
Modalités de transport Ambiant								
SAUCES & CREATIONS								

SAUCES & CREATIONS
8 ABLOOK OF THE TOTAL OUR WHOM
5955 CAN COUNT OF THE OULE
161,03 27 74 79 79 - Fox 03 27 74 79 70
Visa: PANTO 193 20 442 to 393 - 843 CONTROL 2000 & 100

Fiche vérifiée par : T. ROLAND

Le: 27/05/2025

Remarque: L'information contenue dans cette fiche est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances. Il appartient à l'utilisateur de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Les informations dans leur totalité ou partie sont destinées à l'usage interne de notre clientèle. Elles ne peuvent faire l'enjeu de toute publication sans le consentement express écrit de la SAS Sauces et Créations.