

## SALFIDER - SAUCES FINES

### FICHE TECHNIQUE CAMEL LIQUIDE 1.200 GRAMMES



**Enregistrement sanitaire:** 26.958/LO

**Expiration:** 24 Mois

**Conditions de stockage:** 18-25 ° C

**Température de transport:** Ambiante

**Ingrédients:** Sirop de glucose, saccharose, colorant de caramel E-150<sup>a</sup>, acide citrique et sorbate de potassium E-202.

#### Type d'emballage

.- **Primaire:** Bouteille 1.200 grammes

.- **Autres:** Palette en bois 80 X 120

#### Caractéristiques organoleptiques:

.- **État physique:** Liquide visqueux

.- **Odeur /Couleur /Saveur:** Typique caramel / Brun très foncé / Doux comme les bonbons

#### Caractéristiques physico chimiques

.- **Contenu net:** 1.200 grammes

.- **PH / ° Brix / Cohérence:** 3,0 – 5,0 / 80 - 82 / 1,0 – 2,0

#### Caractéristiques microbiologiques

.- **Aérobies 30° C 72 Heures:** Maximum 1 X 10 (4). Comptage sur plaque

.- **Entérobactéries:** Maximum 1 X 10. Comptage sur plaque

.- **Salmonella-Shigelle:** Absence 25 grammes. Comptage sur plaque

#### Valeur nutritionnelle par 100 grammes de produit

.- **Valeur énergétique:** 338,65 Kcal / 1.439,16 KJ

.- **Glucides / Protéines / Matières grasses:** 84,25 G / 0,12 G / 0,12 G

**Allergènes / Information GMOs:** Ne contient pas d'autres allergènes externes / Ne contient pas GMOs.

**Information coeliaques:** Ne contient pas gluten. Ce produit est inclus dans le guidage F.A.C.E. (Coeliaque Association de l'Espagne).

**Conditions après l'ouverture d'emballage: Stockage / La durée de vie:** Refroidissement 4-8 ° C / 30 Jours

**Logistique: Unités par carton / Cartons par palette / Unités par palette:** 6 / 110 / 660