

## SALFIDER - SAUCES FINES

### FICHE TECHNIQUE CRÈME DE VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE 250 ET 1.000 GRAMMES



**Enregistrement sanitaire:** 26.958/LO

**Expiration:** 24 Mois

**Conditions de stockage:** 18-25 ° C

**Température de transport:** Ambiante

**Ingrédients:** Moûts de raisin concentré, vinaigre balsamique de Modène, caramel E-150d et amidon de maïs modifié.

#### Type d'emballage

.- **Primaire / Autres:** Bouteille 250 grammes et 1.000 grammes / Palette en bois 80 X 120

#### Caractéristiques organoleptiques:

.- **État physique:** Homogène. Goutte est longue et uniforme.

.- **Odeur / Couleur / Saveur:** Intense / Clair et lumineux / Aigre doux

#### Caractéristiques physico chimiques

.- **Contenu net:** 250 grammes / 1.000 grammes

.- **Densité / ° Brix / Viscosité/ Acidité totale:** 1,18 – 1,26 / 50 – 60 / 4.000 – 5.000 Cp / 3,10 – 3,50

#### 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:** 178,78 Kcal / 760,35 KJ.

.- **Glucides / Protéines / Matières grasses:** 41,37 G / 1,12 G / 0,1 G

**Allergènes:** Contient dioxyde de soufre et sulfites. Ne contient pas d'autres allergènes externes.

**Information GMOs / Information coeliaques:** Ne contient pas GMOs / Ne contient pas gluten.

**Conditions après l'ouverture d'emballage:** Une fois ouvert, conservé dans un endroit frais et sec.

**Logistique 250 grammes:** Unités par carton / Cartons par palette / Unités par palette: 12 / 198 / 2.376

**Logistique 1.000 grammes:** Unités par carton / Cartons par palette / Unités par palette: 6 / 110 / 660