

SALFIDER - SAUCES FINES

FICHE TECHNIQUE HUILE D'OLIVE - DOSE UNIQUE DE 10 MILLILITRES - BOÎTE DE 300 UNITÉS



Enregistrement sanitaire: 26.958/LO

Expiration: 12 Mois

Conditions de stockage: 18-25 ° C

Température de transport: Ambiante

Ingrédients: Huile d'olive

Type d'emballage

.- **Primaire:** Dose unique de 10 millilitres

.- **Secondaire:** Carton

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

Caractéristiques organoleptiques: Liquide

Caractéristiques physico chimiques

.- **Contenu net:** 10 millilitres

.- **PH:**

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:** 899 Kcal / 3.700 KJ

.- **Protéines:** 0,00

.- **Glucides:** 0,00

.- **Matières grasses:** 99,90

Allergènes: Ne contient pas d'autres allergènes externes.

Information GMOs / Coeliaques: Ne contient pas GMOs / Ne contient pas gluten.

Logistique: Unités par carton / Cartons par palette / Unités par palette: 1 / 80 / 80