

## SALFIDER - SAUCES FINES

### FICHE TECHNIQUE MAYONNAISE - 500 MILLILITRES (BOCAL EN VERRE)



**Enregistrement sanitaire:** 26.958/LO

**Expiration:** 18 Mois

**Conditions de stockage:** 18-25 ° C

**Température de transport:** Ambiante

**Ingrédients:** Huile végétale (65%), eau, jaune d'œuf, vinaigre de vin, sucre, sel, stabilisants E-412 et E-415, conservateur E-202, acidifiant E-330 et antioxydant E-385.

#### Type d'emballage

.- **Primaire:** 500 millilitres (bocal en verre)

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

#### Caractéristiques physico chimiques

.- **Contenu net:** 465 millilitres

.- **PH / % Acidité:** 3,60 – 3,85 / 0,45 – 0,55 %

.- **% Chlorures:** 1,30 – 1,50 %

.- **% Extrait étheré:** 65 - 66 %

**Caractéristiques organoleptiques:** Visqueux

#### 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

**Allergènes:** Contenant du jaune d'œuf. Ne contient pas d'autres allergènes externes.

**Information GMOs:** Ne contient pas GMOs.

**Information cœliaques:** Ne contient pas gluten. Ce produit est inclus dans la 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:** 12 / 84 / 1.008