

SALFIDER - SAUCES FINES

FICHE TECHNIQUE MAYONNAISE - ½ GALLON (BOCAL EN VERRE) ET PET 2 KILOS



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:** Bocal en verre ½ gallon / PET 2 kg

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

Caractéristiques organoleptiques: Visqueux

Caractéristiques physico chimiques

.- **Contenu net:** 1.850 millilitres

.- **PH:** 3,60 – 3,85

.- **% Acidité / % Chlorures / % Extrait étheré:** 0,45 – 0,55 % / 1,30 – 1,50 % / 65 - 66 %

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 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:

.- ½ Gallon (Bocal en verre): Unités par carton / Cartons par palette / Unités par palette: 6 / 54 / 324

.- Seau 2 Kilos: Unités par carton / Cartons par palette / Unités par palette: 3 / 77 / 231