

SALFIDER - SAUCES FINES

FICHE TECHNIQUE MAYONNAISE - DOY PACK 1.500 MILLILITRES



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:** Doy pack 1.500 millilitres

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

Caractéristiques physico chimiques

.- **Contenu net:** 1.500 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 10⁴ (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 guidance 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: 4 / 84 / 336