

SALFIDER - SAUCES FINES

FICHE TECHNIQUE MOUTARDE - DOSE UNIQUE DE 6 GRAMMES - 6 BOÎTES DE 250 UNITÉS



Enregistrement sanitaire: 26.958/LO

Expiration: 18 Mois

Conditions de stockage: 18-25 ° C

Température de transport: Ambiante

Ingrédients: Eau, vinaigre de vin, graines de moutarde (11%), sucre, amidon de maïs, sel, stabilisants E-412, E-410 et E-407, arômes naturelles autorisés, acidifiant E-330 et conservateur E-202 et E-211.

Type d'emballage

.- **Primaire:** Dose unique de 6 grammes

.- **Secondaire :** Carton

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

Caractéristiques organoleptiques: Liquide visqueux

Caractéristiques physico chimiques

.- **Contenu net:** 6 grammes

.- **PH / % Extrait sécher:** 3,20 – 3,50 / 10,5 – 11,5 %

.- **% Acidité / % Chlorures:** 2.20 – 2,45 % / 3,00 – 3,30 %

.- **% Huile de moutarde / Cohérence:** > 2,5 % / 3,00– 5,0

Caractéristiques organoleptiques: Liquide 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 moutarde. Ne contient pas d'autres allergènes externes.

GMOs / Coeliaques: Ne contient pas GMOs / Ne contient pas gluten. Ce produit est inclus dans la guidage F.A.C.E. (Coeliaque Association de l'Espagne).

Conditions après ouverture d'emballage: Stockage / Durée de vie: Refroidissement 4-8 ° C / 30 Jours

Logistique: Unités par carton / Cartons par palette / Unités par palette: 6 / 36 / 216