

SALFIDER - SAUCES FINES

FICHE TECHNIQUE VINAIGRE DE VIN - DOSE UNIQUE DE 10 MILLILITRES - BOÎTE DE 300 UNITÉS



Enregistrement sanitaire: 26.958/LO

Expiration: N'a pas de date d'expiration

Conditions de stockage: 18-25 ° C

Température de transport: Ambiante

Ingrédients: Vinaigre de vin et antioxydant E-320. Contient sulfites.

Type d'emballage

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

.- **Autres:** Palette en bois 80 X 1200

Caractéristiques organoleptiques: Liquide

Caractéristiques physico chimiques

.- **Contenu net:** 10 millilitres

.- **% Acidité :** > 4 %

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:** 4 Kcal / 16 Kjul

.- **Glucides / Protéines / Matières grasses:** 0,6 G / 0,4 G / 0,0 G

Allergènes: Contenant dioxyde de soufre et sulfites. Ne contient pas d'autres allergènes externes

Information GMOs: Ne contient pas GMOs.

Information cœliaques: Ne contient pas gluten.

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: 1 / 80 / 80