



Fiche produit :
Vinaigrette au
vinaigre balsamique
Mignonnette 20ml

Réf. S&C : 1SMIGNBC752-136

Rédacteur :
MB. de MONGEX

Vérificateur :
A. DING

FHACC.001

Date de création : 08/03/2006

Date de révision : 09/08/2019

N° de version : 3

Page : 1/1

Dénomination légale	Vinaigrette au vinaigre balsamique et à l'huile d'olive		
Code R&D	1523 – balsa – R5		
Type	Vinaigrette		
Dénomination/Marque	Saucés & Créations		
Fournisseur	Saucés & Créations RAILLENCOURT STE OLLE		
Mode d'obtention	Assemblage		
Caractéristiques	Physico-chimiques	Densité = 0.92	
	Bactériologiques		
	Nutritionnelles		
		<i>A réception client</i>	<i>A DDM</i>
	Flore aérobie mésophile 30°C	m = 10 ⁴ ufc/g	m = 10 ⁵ ufc/g
	Bactéries lactiques mésophiles	-	-
	Ratio flore totale/flore lactique	< 100	< 100
	Staphylococcus aureus	m = 10 ² ufc/g	m = 10 ² ufc/g
	Entérobactéries	m = 10 ³ ufc/g	m = 10 ³ ufc/g
	Escherichia coli	m = 1 ufc/g	m = 10 ufc/g
	Salmonella	Non détecté dans 25g	Non détecté dans 25g
	Levures / moisissures	m = 10 ³ ufc/g	m = 10 ³ ufc/g
	Listeria monocytogenes	Non détecté dans 25g	Non détecté dans 25g
	<i>Pour 100ml (calculs d'après données fournisseurs)</i>		
	Valeur énergétique : 653 kcal ou 2685 kJ		
	Matières grasses : 71 g dont acides gras saturés : 6.4 g		
	Glucides : 3.4 g dont sucres : 3.3 g		
	Protéines : 0 g		
	Sel : 1.7 g		
Composition/recette	<u>Ingrédients :</u> Huile de colza, vinaigre balsamique 18% (vinaigre de vin, moût de raisins), huile d'olive vierge extra 6%, eau, sel, poivre.		
Liste allergènes	/		
OGM	Non soumis à l'étiquetage OGM selon les règlements (CE) n° 1829/2003 et 1830/2003		
Ionisation	Absence d'ingrédient ionisé, Produit non ionisé		
Durée de vie/DLC	DDM : 270 jours		
Conditionnement	Mignonnette 20ml Matériaux : Mignonnette (PET) ; Bouchon (aluminium)	La touche Verte 	Mignonnette recyclable ♻️ et bouchon recyclable
Emballage/palettisation	1 carton = 136 mignonnettes 1 palette = 192 cartons		Carton filière FSC recyclable
Conditions de conservation	A conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de la lumière		
Modalités de transport	Ambiant		

Fiche vérifiée par : T. ROLAND

Le : 27/05/2025

Visa :

SAUCES & CREATIONS
2 Allée de l'Industrie - 59555 RAILLENCOURT STE OLLE
Tél: 03 27 74 79 79 - Fax: 03 27 74 79 70
E-Mail: info@sc-creations.com

Remarque : L'information contenue dans cette fiche est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances. Il appartient à l'utilisateur de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Les informations dans leur totalité ou partie sont destinées à l'usage interne de notre clientèle. Elles ne peuvent faire l'objet de toute publication sans le consentement express écrit de la SAS Saucés et Créations.