

	<b>Fiche produit :</b> <b>Vinaigrette au vinaigre</b> <b>balsamique</b> <b>Mignonnette 20ml</b>	Rédacteur :	<b>FHACC.001</b>
		MB. de MONGEX	Date de création : 08/03/2006
		Vérificateur :	Date de révision : 06/05/2009
		H. VAN HAUWAERT	N° de version : 2
		Page : 1/1	

<b>Dénomination légale</b>		<i>Vinaigrette au vinaigre balsamique et à l'huile d'olive</i>		
<b>Code R&amp;D</b>		1523 – balsa – R5		
<b>Type</b>		Vinaigrette		
<b>Dénomination/Marque</b>		Saucés & Créations		
<b>Fournisseur</b>		Saucés & Créations RAILLENCOURT STE OLLE		
<b>Mode d'obtention</b>		Assemblage		
<b>Caractéristiques</b>	<b>Physico-chimiques :</b>	Densité 0.94		
	<b>Bactériologiques :</b>	Flore aérobie mésophile 30°C Bactérie lactiques mésophiles Ratio flore totale/ flore lactique Staphylococcus aureus Entérobactéries Escherichia coli Salmonella Levures / moisissures Listeria monocytogenes	<u>A réception client</u> m = 10 <sup>4</sup> ufc/g - < 100 m = 10 <sup>2</sup> ufc/g m = 10 <sup>3</sup> ufc/g m = 1 ufc/g Absence dans 25 g m = 10 <sup>3</sup> ufc/g Absence dans 25 g	<u>A DLC</u> m = 10 <sup>5</sup> ufc/g - < 100 m = 10 <sup>2</sup> ufc/g m = 10 <sup>3</sup> ufc/g m = 10 ufc/g Absence dans 25 g m = 10 <sup>3</sup> ufc/g Absence dans 25 g
	<b>Nutritionnelles :</b>	<u>Pour 100ml (calcul d'après données fournisseurs)</u> Valeur énergétique : 643 kcal ou 2647 kJ Matières grasses : 70 g dont acides gras saturés : 5.7 g Glucides : 3.3 g dont sucres : 3.2 g Protéines : 0.06 g Sel : 1.7 g		
<b>Composition/recette :</b>		<u>Ingrédients :</u> Huile de colza, vinaigre balsamique 18% (vinaigre de vin, moût de raisins, <b>sulfites</b> ), huile d'olive vierge extra 6%, eau, sel, poivre.		
<b>Liste allergènes :</b>		Sulfites (<12.8 ppm)		
<b>OGM</b>		Non soumis à l'étiquetage OGM selon les règlements (CE) n° 1829/2003 et 1830/2003		
<b>Ionisation</b>		Absence d'ingrédient ionisé, Produit non ionisé		
<b>Durée de vie/DLC</b>		DLUO : 270 j		
<b>Conditionnement</b>		Mignonnettes squeezables 19g avec étiquettes Matériau : PET (bouteille), métal (bouchon)		
<b>Emballage/palettisation</b>		1 carton = 136 mignonnettes 1 palette = 192 cartons		
<b>Conditions de conservation</b>		A conserver à température ambiante		
<b>Modalités de transport</b>		Ambiant		

Fiche vérifiée par : C.BEAUVAIS

le : 27/06/2018

Visa :



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.