

	Fiche produit : Vinaigrette au vinaigre balsamique Mignonnette 20ml	Rédacteur :	FHACC.001
		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	

Dénomination légale		<i>Vinaigrette au vinaigre balsamique et à l'huile d'olive</i>		
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 0.94		
	Bactériologiques :	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 ⁴ ufc/g - < 100 m = 10 ² ufc/g m = 10 ³ ufc/g m = 1 ufc/g Absence dans 25 g m = 10 ³ ufc/g Absence dans 25 g	<u>A DLC</u> m = 10 ⁵ ufc/g - < 100 m = 10 ² ufc/g m = 10 ³ ufc/g m = 10 ufc/g Absence dans 25 g m = 10 ³ ufc/g Absence dans 25 g
	Nutritionnelles :	<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		
Composition/recette :		<u>Ingrédients :</u> Huile de colza, vinaigre balsamique 18% (vinaigre de vin, moût de raisins, sulfites), huile d'olive vierge extra 6%, eau, sel, poivre.		
Liste allergènes :		Sulfites (<12.8 ppm)		
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		DLUO : 270 j		
Conditionnement		Mignonnettes squeezables 19g avec étiquettes Matériau : PET (bouteille), métal (bouchon)		
Emballage/palettisation		1 carton = 136 mignonnettes 1 palette = 192 cartons		
Conditions de conservation		A conserver à température ambiante		
Modalités de transport		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.