	Fiche produit : Sauce caesar Mignonette 20 ml	Rédacteur : MB. de MONGEX	**FHACC.001**
			Date de création : 08/03/2006
		Vérificateur : H. VAN HAUWAERT	Date de révision : 06/05/2009
			N° de version : 2 18/11/2019
			Page : 1/1

Dénomination légale		*Sauce au parmesan*		
Code R&D		1523 – caesar – R2		
Type		Sauce émulsionnée		
Dénomination/Marque		Sauces & Créations		
Fournisseur		Sauces & Créations RAILLENCOURT STE OLLE		
Mode d'obtention		Émulsion		
Caractéristiques	**Physico-chimiques :**	pH= 3.7	Densité : 0.95	
	Bactériologiques :		*A réception client*	*A DLC*
		Flore aérobie mésophile 30°C	m = 10^4 ufc/g	m = 10^5 ufc/g
		Bactérie 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	Absence dans 25 g	Absence dans 25 g
		Levures / moisissures	m = 10^3 ufc/g	m = 10^3 ufc/g
		Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g	Absence dans 25 g
	Nutritionnelles :	*Pour 100ml (calcul d'après données fournisseurs)* Valeur énergétique : 426 kcal ou 1756 kJ Matières grasses : 43 g dont acides gras saturés : 3.7 g Glucides : 8.1 g dont sucres : 7.3 g Protéines : 1.6 g Sel : 2.3 g		
Composition/recette :		Ingrédients : Huile de colza, eau, sucre, sauce worcestershire (vinaigre de malt (contient **orge**, **gluten**), vinaigre, mélasse, sucre, sel, anchois (**poisson**), extrait de tamarin, oignons, ail, épices, arômes), parmesan 3% (**lait** de vache, sel, présure), jaune d'**œuf**, **moutarde** (eau, graines de **moutarde**, vinaigre, sel), vinaigre de vin blanc, sel, vinaigre, arôme (contient **lait**), acidifiant : acide lactique, amidon modifié, ail, conservateur : sorbate de potassium, épaississant: gomme xanthane, poivre, antioxydant : éthylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium. OU Huile de colza, eau, sucre, sauce worcestershire (vinaigre de malt (contient **orge**, **gluten**), vinaigre, mélasse, sucre, sel, anchois (**poisson**), extrait de tamarin, oignons, ail, épices, arômes), parmesan 3% (**lait** de vache, sel, présure), jaune d'**œuf**, **moutarde** (eau, graines de **moutarde**, vinaigre, sel), vinaigre de vin blanc, sel, vinaigre, arôme (contient **lait**), acidifiant : E270, amidon modifié, ail, conservateur : E202, épaississant : E415, poivre, antioxydant : E385.		
Liste allergènes :		Œuf, céréales contenant du gluten, lait, moutarde, poisson.		
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 : 120 jours		
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'enjeu de toute publication sans le consentement express écrit de la SAS Sauces et Créations.