



FICHE TECHNIQUE

SAUCE CRUDITES à l'AIL et à la CIBOULETTE

INGREDIENTS

Eau, huile de tournesol *, vinaigre*, ail* réhydraté (3,5 %), ciboulette* réhydraté (2,7 %), **jaune d'œuf***, sel, sucre*, **moutarde de Dijon*** (eau, **graines de moutarde***, vinaigre*, sel), épaississants : gomme de xanthane, poivre*, dextrose*. * produits issus de l'agriculture biologique. AGRICULTURE UE / NON UE. . Produit certifié par ECOCERT F 32600, FR-BIO-01

CONDITION D'UTILISATION

Sauce salade pour accompagner salades et crudités.

CARACTERISTIQUE BACTERIOLOGIQUE (UFC/g) :

Germes aérobies mésophiles ≤ 10000

Entérobactéries ≤ 10

Moisissures ≤ 100

Levures ≤ 100

Staphyloques à coagulase positive ≤ 10

Salmonella : absence dans 25 g

Bactéries lactiques : GAM/bactérie lactiques ≤ 100

Listéria monocytogènes : absence dans 25 g

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	blanc crème avec gros marquants
Odeur	légèrement vinaigrée et forte d'ail
Texture	fluide et épaisse
Goût	légèrement piquant et fort d'ail

CARACTERISTIQUE PHYSICO-CHIMIQUES

Acidité totale (g/100gr) :	0,80 \pm 0,30
PH :	3, 50 \pm 0, 30
Densité (g/L):	975 g/l \pm 20 g

Valeur nutritionnelle (g pour 100 g)

Valeur énergétique :	1187 kJ / 289 kcal
Matières grasses :	30,4
Dont acides gras saturés :	3,4
Glucides :	2,6
Dont sucres	2,0
Fibres alimentaires :	0,5
Protéines :	0,8
Sel :	1,65

DLUO : 14 mois

Conservation à l'abri de la lumière et de la chaleur dans l'emballage d'origine.
A consommer dans le mois qui suit l'ouverture et à conserver au réfrigérateur.

CONDITIONNEMENT / EMBALLAGES : bouteille en verre