



FICHE TECHNIQUE

SAUCE CRUDITES aux FINES HERBES

INGREDIENTS

Eau, huile de tournesol *, vinaigre*, **jaune d'œuf***, sel, sucre*, ciboulette* réhydraté (1,2 %), **moutarde de Dijon*** (eau, **graines de moutarde***, vinaigre*, sel), persil* réhydraté (1,1 %), épaississants : gomme de xanthane, estragon* réhydraté (0,4 %), basilic* réhydraté (0,4 %), 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 marquants nombreux et de diverses tailles
Odeur	légèrement vinaigrée, odeur d'herbes
Texture	fluide et épaisse
Goût	légèrement piquant, persil et ciboulette

CARACTERISTIQUE PHYSICO-CHIMIQUES

Acidité totale (g/100gr) :	0,80 \pm 0,30
PH:	3,40 \pm 0,30 (g/100g)
Densité (g/L):	975 g/l \pm 20 g

Valeur nutritionnelle (g pour 100 g)

Valeur énergétique :	1181 kJ / 287 kcal
Matières grasses :	30,6
Dont acides gras saturés :	3,4
Glucides :	2,0
Dont sucres	1,9
Fibres alimentaires :	0,5
Protéines :	0,6
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

11, rue des Varennes 36700 CLION-SUR-INDRE - FRANCE Tél. : 02 54 38 64 49 - Fax : 02 54 38 65 95
contact@huilerievigean.com - www.huilerievigean.com

HUILERIE PHILIPPE VIGEAN SAS Capital 159 900 € - Siret 341 949 964 00017 RC Châteauroux B 341 949 964 - N° TVA FR 20 341 949 964

