

	FT-FR-0477		Fiche Technique Burger sauce				Validé par :
	Page : 1/3						Tatyana Pelvé
	N° version :	0	Date de création :	11/02/2022	Date de révision :	-	

Burger sauce

Produit :	Burger sauce
Conditionnement :	Unité : 6 Couche par palette : 5 Caisses pa couche : 28 Caisse par palette : 140
DLUO :	6 mois
Liste des ingrédients :	Huile de colza, eau, sucre, ketchup de tomates (eau, concentré de tomates, sucre, dextrose, vinaigre d'alcool, épaississant (amidon de maïs modifié), sel, stabilisateur (gomme de xanthane), poudre de paprika, conservateur (sorbate de potassium), poudre d'oignon, poudre d'ail, extrait d'épice et d'herbe (céleri)), vinaigre d'alcool, sel, épaississant (amidon de maïs modifié), jaune d'œuf (6.2%), moutarde (contient de l'eau, du vinaigre d'alcool, de la farine de moutarde, (contient de l'eau, du vinaigre d'alcool, de la farine de moutarde, de la farine de blé (carbonate de calcium, fer, niacine, thiamine), du sel, du curcuma, un stabilisateur (gomme xanthane), du paprika, de la poudre d'ail, de la poudre d'oignon), un régulateur d'acidité (acide acétique), de la poudre d'oignon, un stabilisateur (gomme xanthane), des épices, un conservateur (sorbate de potassium), un extrait d'herbes, un antioxydant (extrait de romarin), un colorant (E160c), du sucre caramélisé.
Caractéristiques organoleptiques :	Texture : lisse Couleur : orange
Conservation :	à conserver à température ambiante à 25 °C

Caractéristiques Nutritionnelles (pour 100 g)

Energie :	404 kcal / 1668 kJ
Graisses :	38.3 g
Graisses saturées :	2.7 g
Glucides :	13.5 g
Sucres :	11.9 g
Protéines :	0.6 g
Sel :	2 g

Caractéristiques physiques

pH :	< 4
-------------	-----

Rédacteur / Date : 11/02/2022	Salma LAHJOUJI	Vérification / Date : 11/02/2022	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 11/02/2022	Tatyana Pelvé
----------------------------------	----------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

SAS PREMIUM TRADING

Immeuble le Apollo - 48 cours blaise pascal - 91000 EVRY France
Tél : 01 81 85 07 20 - Mail : info@premium-trading.fr - Site internet : www.premium-cheese.com
Siret : 534 898 523 000 12 NAF/APE : 4638B Tva Intra : FR40 534898523

	FT-FR-0477		Fiche Technique Burger sauce				Validé par :	
	Page : 1/3						Tatyana Pelvé	
	N° version :	0	Date de création :	11/02/2022	Date de révision :	-		

Caractéristiques microbiologiques

Micro Organisme aérobie	< 10 ufc/g
Coliforme :	< 10 ufc/g
S aureus	< 10 ufc/g
Levure et moisissure	< 10 ufc/g
Lactobacillus	< 100 ufc/g
E coli	< 10 ufc/g
Listeria	Absence dans 25 g
Salmonelle	Absence dans 25 g

Allergènes

Maïs :	non présent	Soja :	non présent
Œuf :	présent	Sésame :	non présent
Noix :	non présent	Gluten :	présent
Céleri :	présent	Poisson :	non présent
Crustacée :	non présent	Mollusques :	non présent
Lait :	non présent	Lupin :	non présent
Moutarde :	présent	Dioxyde de soufre et sulfite :	non présent
Arachide :	non présent	Cacao :	non présent

Autres

OGM :	les matières premières utilisées ne sont pas composées ni produites à base d'OGM
Ionisation :	les matières premières utilisées n'ont subi aucun traitement d'ionisation
Convient aux végétariens :	Yes
Convient aux végétaliens :	Non
Convient aux coeliaques :	Non
Convient au régime halal :	non certifié
Convient au régime Casher :	non certifié

Rédacteur / Date : 11/02/2022	Salma LAHJOUJI	Vérification / Date : 11/02/2022	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 11/02/2022	Tatyana Pelvé
----------------------------------	----------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

	FT-FR-0477		Fiche Technique Burger sauce				Validé par :		
	Page : 1/3						N° version : 0		Date de création : 11/02/2022

Service qualité

Responsable qualité :	Mme Salma LAHJOUJI
Téléphone :	01 81 85 07 20
E-mail :	qualite@premium-trading.fr

Service commandes

Responsable Administration des ventes :	Mme Rajaa DAZZAZE
Téléphone :	01 81 85 07 20
E-mail :	Raja@premium-trading.fr

Rédacteur / Date: 11/02/2022	Salma LAHJOUJI	Vérification / Date : 11/02/2022	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 11/02/2022	Tatyana Pelvé
---------------------------------	----------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------