

# Fiche Technique

## Sticky BBQ Sauce



**Produit :** Sticky BBQ Sauce

**Ingrédients :** Eau, Sucre, Vinaigre d'Alcool, Pâte de Tomate, Sirop de Glucose-Fructose, Amidon Modifié, Sel, Concentré de Jus de Pomme, Sirop de Sucre Caramélisé, Régulateur d'Acidité (Acide Acétique, Acide Citrique), Arômes de fumée, Conservateur (Sorbate de Potassium), Stabilisateur (Gomme de Xanthane), Paprika, Ail Séché, Oignon Séché, Poivre Noir, Poivre de Cayenne.

**DLUO :** A partir de la date de fabrication : 15 mois

Délai minimum de livraison : 7,5 mois.

**Conditionnement :** Emballé au poids moyen. 2 x 2.27 litres.

40 caisses par couche, 4 couches par palette. 160 caisses par palette au maximum.

### Infos Complémentaires

#### Stockage

Entrepôt frais et sec, exempt d'infestation et non exposé à la lumière directe du soleil. Ne pas stocker à côté de matériaux qui dégagent de fortes odeurs. Ne pas stocker dans des conditions de gel.

#### Conditions de transport

Transport Sec et Ambient.

### Caractéristiques Nutritionnelles (pour 100g)

<b>Calories</b>	176 kcal / 747 kJ
<b>Protéines</b>	0.7 g
<b>Glucides</b>	41.4 g
<b>-dont Sucres</b>	37.3 g
<b>Lipides</b>	0.1 g
<b>-dont Acides gras saturés</b>	0 g
<b>Sel</b>	1.2 g
<b>Fibres alimentaires</b>	0.1 g

### Caractéristiques Physiques

<b>Apparence</b>	Une sauce brillante d'un brun rougeâtre foncé. Lorsqu'elle est étalée finement, on peut voir de minuscules inclusions d'épices.
<b>Goût</b>	Une saveur douce, fumée, riche et acidulée de tomate.
<b>Arôme</b>	Doux, fumé, acide, profil tomaté.

### Paramètres analytiques

<b>Acide</b>	2.25 %
<b>Sel</b>	1.2 %
<b>pH</b>	3,5 %
<b>Viscosité</b>	6.5 %

#### SAS Premium Trading

Immeuble Apollo - 48 cours Blaise Pascal - 91000 Evry France

Mail : info@premium-trading.fr - Tél : 01 81 85 07 20

Site Internet : www.premium-friedchicken.com

Siret : 534 898 523 000 12 - NAF / APE : 46388 - Tva Intro : FR40 534898523

Création : **27/09/2021**

Vérification : **29/12/2022**

Validation : **29/12/2022**

Page 1

**Statut du produit**

<b>Pesticides</b>	non
<b>Irradiations</b>	non
<b>OGM</b>	non
<b>Exigences légales</b>	oui
<b>Végétarien et Végan</b>	oui
<b>Détecteur de métal</b>	Checked pre-start, hourly and at the end. Fer: 1.0mm, Non-Fer: 1.5mm, SS: 2.5mm.

**Allergènes**

<b>Maïs</b>	Présence (Amidon de maïs modifié E1422, gomme xanthane E415)	<b>Soja</b>	Absence
<b>Oeuf</b>	Absence	<b>Gluten</b>	Absence
<b>Noix</b>	Absence	<b>Sésame</b>	Absence
<b>Céleri</b>	Absence	<b>Poisson</b>	Absence
<b>Crustacée</b>	Absence	<b>Mollusques</b>	Absence
<b>Lait</b>	Absence	<b>Dioxyde de soufre et sulfite</b>	Absence
<b>Moutarde</b>	Absence	<b>Lupin</b>	Absence
<b>Arachide</b>	Absence	<b>Cacao</b>	Absence

**Contact**

<b>Service Qualité</b>	01 81 85 07 21	qualite@premium-trading.fr
<b>Service des Commandes</b>	01 81 85 07 20	commande@premium-trading.fr

**SAS Premium Trading**

Immeuble Apollo - 48 cours Blaise Pascal - 91000 Evry France  
Mail : info@premium-trading.fr - Tél : 01 81 85 07 20  
Site Internet : www.premium-friedchicken.com  
Siret : 534 898 523 000 12 - NAF / APE : 46388 - Tva Intro : FR40 534898523

Création : **27/09/2021**  
Vérification : **29/12/2022**  
Validation : **29/12/2022**  
**Page 2**