

Fiche Technique

Burger Sauce



Produit : Burger sauce 1000 ml

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.

DLUO : 6 mois

Conditionnement : Unité : 6

Couche par palette : 5 / Caisses pa couche : 28 / Caisse par palette : 140

Infos Complémentaires

Stockage

à conserver à température ambiante à 25 °C

Caractéristiques Nutritionnelles (pour 100g)

Calories	404 kcal / 1671 kJ
Protéines	0.6 g
Glucides	13.5 g
-dont Sucres	11.9 g
Lipides	38.3 g
-dont Acides gras saturés	2.7 g
Sel	2 g
Fibres alimentaires	0.3 g

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

Caractéristiques Physiques

Texture	Lisse
Couleur	Orange
pH	< 4

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 : 11/02/2022

Vérification : 30/03/2023

Validation : 30/03/2023

Page 1

Statut du produit

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

Allergènes

Maïs	Absence	Soja	Absence
Oeuf	Présent	Gluten	Présent
Noix	Absence	Sésame	Absence
Céleri	Présent	Poisson	Absence
Crustacée	Absence	Mollusques	Absence
Lait	Absence	Dioxyde de soufre et sulfite	Absence
Moutarde	Présent	Lupin	Absence
Arachide	Absence	Cacao	Absence

Contact

Service Qualité	01 81 85 07 21	qualite@premium-trading.fr
Service des Commandes	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 : **11/02/2022**
Vérification : **30/03/2023**
Validation : **30/03/2023**
Page 2