

# 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)

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

#### Caractéristiques Microbiologiques

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

#### Caractéristiques Physiques

<b>Texture</b>	Lisse
<b>Couleur</b>	Orange
<b>pH</b>	< 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**

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

**Allergènes**

<b>Maïs</b>	Absence	<b>Soja</b>	Absence
<b>Oeuf</b>	<b>Présent</b>	<b>Gluten</b>	<b>Présent</b>
<b>Noix</b>	Absence	<b>Sésame</b>	Absence
<b>Céleri</b>	<b>Présent</b>	<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>	<b>Présent</b>	<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**