

Fiche Technique

Sauce Fromagère spéciale Tacos 2.5 Kg



Produit : Cette sauce est exclusivement destinée aux Tacos. Employée à chaud en Food service, la législation impose le maintien de la sauce tout au long du service dans les restaurants à **une température minimum de 63°C.**

Ingrédients : Crème 30% MG, lait écrémé, fromage, amidons modifiés, poudre de lait écrémé, sel, conservateur E202, émulsifiant E472e, E471, poivre, stabilisants pectines, E407, E412, E466.

DLUO : 90 jours

Conditionnement : 2 poches de 5 Kg ou 4 poches de 2.5 Kg
Cartons de 10 kilos sur palette EUROPE (52 colis, poids net 520 kg)
4 cartons par couche, 13 couches par palette

Infos Complémentaires

Processus	Conditionnés et mis sous vide à chaud en poches souples avec bouchon refermable
Stockage	A conserver à une température comprise entre +2°C et +4°C.
OGM	le produit cité en référence n'est pas concerné par l'étiquetage positif tel que défini par les règlements 1829 et 1830 /2003 CE et Décret 2012-128
Ionisation	le produit défini par le présent document et les matières utilisées pour son élaboration n'ont pas subi de traitement ionisant, selon la directive 199/2/CE et le décret 2001-1097 consolidé au 14/04/2011.

Caractéristiques Nutritionnelles

Calories	173 kcal / 725 kj
Protéines	6%
Glucides	5 %
Lipides	15%
-dont Acides gras saturés	12 % +/- 2%
Sel	1,5 % +/- 0,5 %

Caractéristique Microbiologique (max./grammes)

Flore aérobie 30°C	<5000/g
E Coli	<10/g
Levures	< 100 CFU/g
Moisissures	< 100 CFU/g
Listeria monocytogenes	neg / 25 g
Salmonella	neg / 25 g
Clostridium perfringens à 37°C	< 30 UFC/g

Caractéristiques Chimiques

Extrait sec total	26 % +/-3%
PH	6,30 +/- 0,30 U pH

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

Création : **19/01/2019**
Vérification : **28/10/2024**
Validation : **28/10/2024**
Page 1

Caractéristiques Organoleptiques

Couleur	ivoire, pâle
Texture	onctueuse
Saveur	emmental, note poivrée

Allergènes

Gluten	Absence	Noix du Brésil	Absence
Blé	Absence	Pistaches	Absence
Seigle	Absence	Noix de Macadamia et noix du Queensland	Absence
Orge	Absence	Céleri	Absence
Avoine	Absence	Moutarde	Absence
Épeautre	Absence	Grains de sésame	Absence
Kamut	Absence	Dioxyde de sulfure et sulfites (E220 - E228)	Absence
Crustacés	Absence	Lupin	Absence
Œuf	Absence	Mollusques	Absence
Poisson	Absence	Lactose	Présence
Arachides / Cacahuètes	Absence	Cacao	Absence
Soja	Absence	Glutamate (E260 - E625)	Absence
Lait	Présence	Poulet	Absence
Fruits à coques	Absence	Coriandre	Absence
Amandes	Absence	Mais	Absence
Noisettes	Absence	Légumineuse	Absence
Noix	Absence	Bœuf	Absence
Noix de cajou	Absence	Porc	Absence
Noix de pécan	Absence	Carotte	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-cheese.com
Siret : 534 898 523 000 12 - NAF / APE : 46388 - Tva Intro : FR40 534898523

Création : **19/01/2019**
Vérification : **28/10/2024**
Validation : **28/10/2024**
Page 2