



SPÉCIFICATION PRODUIT

Réf.	H9
Nom article et emballage	Scampi Crema
EAN unité commerciale (carton)	5413835390904
EAN unité de vente	5413835390096
Intrastat	21039090

1. INFORMATION GÉNÉRALE DU PRODUIT



Description du produit

Sauce pour pâtes à base au goût de crustacés et vin blanc.

Ingrédients

Eau, crème (29%)(**lait, lactose**), vin blanc (**sulfites**), concentré de tomates, amidon modifié, extraits naturels (**poisson, crustacés, soja, blé**), sucre, sel, colorants: extrait de paprika, dioxyde de titane, épaississant: gomme de xanthane.

Caractéristique

Sauce stérilisée en poches résistantes aux micro-ondes.

Allergènes: gluten, crustacés, poisson, soja, sulfites, lait.

Conservation: 16 mois après fabrication à température ambiante dans l'emballage d'origine fermé.

Préparation:

- Four à micro-ondes : Ce sachet convient au four à micro-ondes. Temps de chauffe en fonction de la puissance de l'appareil (env. 2 min.-750 watts – 1 kg = +/- 80°C).
- Four vapeur : chauffer la poche fermée à la vapeur à 100°C max pendant +/- 12 min.
- Casserole ou poêle : chauffer dans la poêle la quantité de sauce nécessaire en remuant.
- Bain-marie : chauffer le sachet fermé +/- 15 min. dans de l'eau bouillante. La sauce peut être gardée au chaud au bain marie..

2. CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Texture onctueuse et homogène
Couleur	De couleur orange
Goût	Goût de crustacés et de vin blanc



3. VALEURS NUTRITIONNELLES

Paramètre	Valeur cible
Énergie	135 kcal/559 kJ
Lipides	11,3 g
dont acides gras saturés	7,6 g
Hydrates de carbone	7,3 g
dont sucres	3,8 g
Fibres	0,15 g
Protéines	0,9 g
Sel	1,07 g

4. ALLERGÈNES

Allergènes	Présent (oui/non)
Lait et dérivés	Oui
Oeufs	Non
Poisson	Oui
Crustacés	Oui
Mollusques	Non
Moutarde	Non
Céleri	Non
Gluten	Oui
Sulfites	Oui
Soja	Oui
Lupin	Non
Arachides	Non
Fruits à coques	Non
Graines de sésame	Non

5. CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES:

- résidus de pesticides: produit conforme au RE 396-2005 fixant les teneurs maximales en pesticides dans les denrées alimentaires et modifications.
- contaminants: produit conforme au Règlement européen 1881/2006 et à ses modifications
- certifié non OGM.
- certifié non irradié.

6. PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Tolérances (cfu/g)
Anaérobies sulfito-réducteurs	<10 ufc/g
Germes mésophiles aérobies totaux	<100000 ufc/g
Salmonelles	absence en 25 g
Levures et moisissures	< 100 cfu/g
Listeria monocytogenes	absence en 25 g
Lactobacillus	< 10000 ufc/gr



7. EMBALLAGE

Données	Unité commerciale	Unité de vente
EAN	5413835390904	5413835390096
Contenu (pièces)	6 x 1 kg	1 kg
Genre emballage	Carton	Doypack
Dimensions emballage	305 x 255 x 135 mm	295 x 160 x 4 mm
Poids emballage vide	290 g	17 g

8. DONNÉES LOGISTIQUES

Données	
Cartons/couche	11
Couches/palette	7
Cartons/palette	77
Poids total produit/palette	462 kg
Dimensions palette (longueur x largeur)	120 x 80 cm
Hauteur maximale (empilé), incl. palette	1,63 m

9. DÉCLARATION LÉGALE

Ce produit et son emballage sont conformes aux prescriptions légales de la Communauté Européenne.

Mise à jour à Diest dd. 01.01.2019 Date dernière modification: 17.03.2016	
--	--