



SPÉCIFICATION PRODUIT

Réf.	H13
Nom article et emballage	Forestière (6 x 1 kg)
EAN unité commerciale (carton)	5413835390416
EAN unité de vente	5413835390317
Intrastat	21039090

1. INFORMATION GÉNÉRALE DU PRODUIT



Description du produit

Sauce pour pâtes à base de fromage, lardons fumés et champignons.

Ingrédients

Eau, lardons fumés (20 %)[viande de porc (96%), sel, sirop de glucose, arôme de fumée produite à partir de hêtre], champignons (20%), emmenthal (**lait, lactose**), crème (**lait, lactose**), amidon modifié, extraits naturels, arôme de fumée produit à partir du hêtre et chêne, arôme (**lait, lactose**), ciboulette, sucre, sel, colorant : bêta carotène, exhausteur de goût : glutamate monosodique, sel émulsifiant : phosphates de sodium, stabilisant : gomme xanthane.

Caractéristique

Sauce stérilisée en poches résistantes aux micro-ondes.

Allergènes: lait.

Conservation: 18 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, parsemée de morceaux
Couleur	De couleur brun clair
Goût	Goût de fromage, puis lard fumé



3. VALEURS NUTRITIONNELLES

Paramètre	Valeur cible
Énergie	134 kcal/558 kJ
Lipides	10,5 g
dont acides gras saturés	5,7 g
Hydrates de carbone	4,8 g
dont sucres	1,1 g
Fibres	0,45 g
Protéines	4,9 g
Sel	1,25 g

4. ALLERGÈNES

Allergènes	Présent (oui/non)
Lait et dérivés	Oui
Oeufs	Non
Poisson	Non
Crustacés	Non
Mollusques	Non
Moutarde	Non
Céleri	Non
Gluten	Non
Sulfites	Non
Soja	Non
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	5413835390416	5413835390317
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	
--	--