



## FICHE TECHNIQUE

### SAUCE CRUDITES à l'AIL et à la CIBOULETTE

#### INGREDIENTS

Eau, huile de tournesol \*, vinaigre\*, ail\* réhydraté (3,5 %), ciboulette\* réhydraté (2,7 %), **jaune d'œuf\***, sel, sucre\*, **moutarde de Dijon\*** (eau, **graines de moutarde\***, vinaigre\*, sel), épaississants : gomme de xanthane, poivre\*, dextrose\*. \* produits issus de l'agriculture biologique. AGRICULTURE UE / NON UE. . Produit certifié par ECOCERT F 32600, FR-BIO-01

#### CONDITION D'UTILISATION

Sauce salade pour accompagner salades et crudités.

#### CARACTERISTIQUE BACTERIOLOGIQUE (UFC/g) :

Germes aérobies mésophiles ≤ 10000

Entérobactéries ≤ 10

Moisissures ≤ 100

Levures ≤ 100

Staphyloques à coagulase positive ≤ 10

Salmonella : absence dans 25 g

Bactéries lactiques : GAM/bactérie lactiques ≤ 100

Listéria monocytogènes : absence dans 25 g

#### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	blanc crème avec gros marquants
Odeur	légèrement vinaigrée et forte d'ail
Texture	fluide et épaisse
Goût	légèrement piquant et fort d'ail

#### CARACTERISTIQUE PHYSICO-CHIMIQUES

Acidité totale (g/100gr) : 0,80 ± 0,30

PH : 3, 50 ± 0, 30

Densité (g/L): 975 g/l ± 20 g

#### Valeur nutritionnelle (g pour 100 g)

Valeur énergétique : 1187 kJ / 289 kcal

Matières grasses : 30,4

Dont acides gras saturés : 3,4

Glucides : 2,6

Dont sucres 2,0

Fibres alimentaires : 0,5

Protéines : 0,8

Sel : 1,65

#### DLUO : 14 mois

Conservation à l'abri de la lumière et de la chaleur dans l'emballage d'origine.

A consommer dans le mois qui suit l'ouverture et à conserver au réfrigérateur.

#### CONDITIONNEMENT / EMBALLAGES : bouteille en verre