



FICHE TECHNIQUE

Document
FT/SD/020093

Sauce Carbonara

Version
N°1
Date
10/03/10

Page
1/2

Ingrédients:

Eau, crème fraîche 20%, lardons fumés 15.30%, oignons, fromages (emmental et italien), lait, amidon transformé de pomme de terre, jaune d'œuf, sirop de glucose, épices et aromates, sel, gomme xanthane.

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100g:

248 kcal / 1039 kJ
Protéines 2,9g
Glucides 4,4g
Lipides 24,5g
Sodium 0,23g



Conditions de Stockage: dans son emballage fermé, tenu à l'abri de la lumière et de la chaleur. A conserver au frais et à consommer dans les 2 jours après ouverture.

DLUO : 24 mois

Poids net - contenance - format : 1.800 kg / 2,5L / sachet Doypack ®

Nombre de Portions: 20 portions selon l'utilisation

Garantie:

Sans OGM: absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM conformément à la réglementation en vigueur n° 1829/2003.

Ionisation/Colorants/Conservateurs: Absence

Origine des matières premières: Union Européenne.

Origine de la transformation: France.

Mode d'emploi:

Mode de réchauffage au bain-marie, plonger la poche fermée 35 min dans l'eau frémissante, ou au four vapeur.

Détails Emballages:

Complexe PET/ALU/PP.

Doypack ® de dimensions 205x300mm. Poches imprimées « Serge DAVIN ».

Codification du produit: marquage au jet d'encre sur la poche, DLUO sous la forme JJ/MM/AAAA

+ lettre année + n° de lot + estampille vétérinaire.

Codification carton : étiquette traçabilité carton, code EAN 128.

GENCOD 3 26093 020093 3

FR
84.031.03
CE

Palettisation

3 UVC / carton
16 cartons/couche
4 couches / palette
192 UVC / palette

Dimensions

PCB en mm:
295x180x181
PALETTE EUR
80x120:
H = 80 cm

Poids Brut

6.125 Kg
390,00 Kg



FICHE TECHNIQUE

Document
FT/SD/020093

Sauce Carbonara

Version
N°1

Date
10/03/10

Page
2/2

Caractéristiques Physico-Chimique:

pH compris entre 5,60 et 5,80



Caractéristiques Microbiologiques:

Stabilité à l'étuve à 37°C et à 55°C conformément aux normes NF V08-408, V08-409
Arrêté du 21 décembre 1979.

Caractéristiques Organoleptiques:

Sauce crémeuse et nappante. Beaux morceaux de lardons fumés.

Conseils d'utilisation:

Sauce appropriée pour accompagnée les pâtes longues types tagliatelles, fettucine, linguine.

Allergènes:

Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales	ABSENCE
Crustacés et produits à base de crustacés	ABSENCE
Œufs et produits à base d'œufs	PRESENCE
Poissons et produits à base de poissons	ABSENCE
Arachides et produits à base d'arachides	ABSENCE
Soja et produits à base de soja	ABSENCE
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	PRESENCE
Fruits à coques, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits.	ABSENCE
Céleri et produits à base de céleri	ABSENCE
Moutarde et produits à base de moutarde	ABSENCE
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	ABSENCE
Anhydride sulfureux et sulfites ajoutés en concentration d'au moins 10mg/kg ou 10mg/litre exprimés en SO ²	ABSENCE
Lupins et produits à base de lupin	ABSENCE
Mollusques et produits à base de mollusques	ABSENCE