

	FT-FR-0445		Fiche Technique Sticky BBQ SAUCE				Validé par :
	Page : 1/2						Tatyana Pelvé
	N° version :	1	Date de création :	27/09/2021	Date de révision :	29/12/2022	

Sticky BBQ SAUCE

Produit :	Sticky BBQ Sauce
Liste des ingrédients :	Eau, Sucre, Vinaigre d'Alcool, Pâte de Tomate, Sirop de Glucose-Fructose, Amidon Modifié, Sel, Concentré de Jus de Pomme, Sirop de Sucre Caramélisé, Régulateur d'Acidité (Acide Acétique, Acide Citrique), Arômes de fumée, Conservateur (Sorbate de Potassium), Stabilisateur (Gomme de Xanthane), Paprika, Ail Séché, Oignon Séché, Poivre Noir, Poivre de Cayenne.
DIC	A partir de la date de fabrication : 15 mois Délai minimum de livraison : 7,5 mois.
Conditions de stockage	Entrepôt frais et sec, exempt d'infestation et non exposé à la lumière directe du soleil. Ne pas stocker à côté de matériaux qui dégagent de fortes odeurs. Ne pas stocker dans des conditions de gel.

Caractéristiques Nutritionnelles (pour 100 g)

Valeurs énergétiques :	747 kJ /176 kcal
Total gras :	0.1g
- Dont saturés :	0.0g
Hydrates de carbone :	41.4g
- Dont sucres :	37.3g
Protéines :	0.7g
Fibres :	0.1g
Sel :	1.2g

Caractéristiques physiques

Apparence :	Une sauce brillante d'un brun rougeâtre foncé. Lorsqu'elle est étalée finement, on peut voir de minuscules inclusions d'épices.
Goût :	Une saveur douce, fumée, riche et acidulée de tomate.
Arôme :	Doux, fumé, acide, profil tomaté.

Paramètres analytiques

Acide :	2,25
Sel :	1,20
pH :	3,5
Viscosité :	6.5 %

Rédacteur / Date : 27/09/2021	Salma LAHJOUJI	Vérification / Date : 29/12/2022	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 29/12/2022	Tatyana Pelvé
----------------------------------	----------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

SAS PREMIUM TRADING

Immeuble le Apollo - 48 cours blaise pascal - 91000 EVRY France

Tél : 01 81 85 07 20 - Mail : info@premium-trading.fr - Site internet : www.premium-cheese.com

Siret : 534 888 523 000 12 NAF/APE : 4639BB Tva Intra : FR40 534888523

	FT-FR-0445		Fiche Technique Sticky BBQ SAUCE				Validé par :
	Page : 1/2						Tatyana Pelvé
	N° version :	1	Date de création :	27/09/2021	Date de révision :	29/12/2022	

Allergènes

		Soja :	Absence
Œuf :	Absence	Sésame :	Absence
Noix :	Absence	Gluten :	Absence
Céleri :	Absence	Poisson :	Absence
Crustacée :	Absence	Mollusques :	Absence
Lait :	Absence	Lupin :	Absence
Moutarde :	Absence	Dioxyde de soufre et sulfite :	Absence
Arachide :	Absence	Cacao :	Absence

Statut du produit

Pesticides :	Non
Irradiations :	Non
OGM :	Non
Exigences légales :	Oui
Végétarien et Végan :	Oui
Détecteur de métal :	Checked pre-start, hourly and at the end. Fer: 1.0mm, Non-Fer: 1.5mm, SS: 2.5mm.

Processus

Conditionnement :	2 x 2,27 Litres. Emballé au poids moyen.
Palettisation :	40 caisses par couche, 4 couches de haut. 160 caisses par palette au maximum.
Conditions de transport :	Transport Sec et Ambiant.

Service qualité

Responsable qualité :	Mlle Salma LAHJOUJI
Téléphone :	01 81 85 07 20
E-mail :	qualite@premium-trading.fr

Service commandes

Responsable Administration des ventes :	Mme Rajaa DAZZAZE
Téléphone :	01 81 85 07 20
E-mail :	secretariat.premium.t@gmail.com

Rédacteur / Date : 27/09/2021	Salma LAHJOUJI	Vérification / Date : 29/12/2022	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 29/12/2022	Tatyana Pelvé
----------------------------------	----------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

SAS PREMIUM TRADING

Immeuble le Apollo - 48 cours blaise pascal - 91000 EVRY France

Tél : 01 81 85 07 20 - Mail : info@premium-trading.fr - Site internet : www.premium-cheese.com

Siret : 534 898 523 000 12 NAF/APE : 4639B Tva Intra : FR40 534898523