

Fiche Technique

Piri Piri Lion range



Produit : Piri Piri Lion range

Ingrédients : Eau, Sel, Poivre de Cayenne, Piment Rouge, Régulateur d'Acidité (Acide Acétique), Amidon de Maïs Modifié, Oignon Séché, Piment écrasé, Red Bird Eye Chillies, Concentré de Citron (contient un conservateur(**Dioxyde de soufre**)), Huile de Colza, Conservateur (Sorbate de Potassium), Stabilisant (Gomme de Xanthane), Colorant (Extrait de Paprika), Ail Séché, Marjolaine Séché.

DLUO : A partir de la date de fabrication : 12 mois
Minimum à la livraison : 6 mois

Conditionnement : Emballé au poids moyen. 2 x 2.27 litres.
40 caisses par couche, 4 couches par palette. 160 caisses par palette au maximum.

Infos Complémentaires

Stockage

Conserver en emballage fermé, à l'abri de l'humidité, de la chaleur et du soleil direct, dans des conditions ambiantes. Ne pas stocker dans des conditions glacées et à portée de matériaux odorants.

Conditions de transport

Transporter dans des conditions secs et ambiantes

Caractéristiques Nutritionnelles (pour 100g)

| | |
|----------------------------------|------------------|
| Calories | 55 kcal / 231 kJ |
| Protéines | 0.9 g |
| Glucides | 6.3 g |
| -dont Sucres | 1.5 g |
| Lipides | 1.9 g |
| -dont Acides gras saturés | 0.2 g |
| Sel | 5.9 g |
| Fibres alimentaires | 1.9 g |

Caractéristiques Physiques

| | |
|------------------|---|
| Apparence | Rouge foncé, une sauce semi visqueuse et épaisse avec des morceaux de piment écrasé visibles. |
| Goût | Saveur distinctive, chaude et ardente, vinaigrée et acide, avec des notes de piment en arrière-plan |
| Arôme | Forte odeur de vinaigre et de piment avec des notes de fond de piment. |

Paramètres analytiques

| | |
|------------------|---------------|
| Acide | 2,15 - 2,55 % |
| Sel | 5,25 - 6,25 % |
| pH | 3,3 - 3,6 % |
| Viscosité | 45-65 % |

SAS Premium Trading

Immeuble Apollo - 48 cours Blaise Pascal - 91000 Evry France
 Mail : info@premium-trading.fr - Tél : 01 81 85 07 20
 Site Internet : www.premium-friedchicken.com
 Siret : 534 898 523 000 12 - NAF / APE : 46388 - Tva Intro : FR40 534898523

Création : **21/09/2021**
 Vérification : **29/12/2022**
 Validation : **29/12/2022**
Page 1

Statut du produit

| | |
|----------------------------|---|
| Pesticides | Les fournisseurs sont tenus de confirmer que les ingrédients fournis sont conformes aux réglementations de l'UE. Teneurs maximales en résidus de pesticides avant les ajouts à la liste des fournisseurs agréés |
| Irradiations | Non, ne traite pas avec des matériaux irradiés. |
| OGM | Non, ne traite pas avec des OGM |
| Exigences légales | Matières premières et emballages en régulations avec les normes de l'UE |
| Végétarien et Végan | oui |
| Détecteur de métal | Contrôlé avant la production, toutes les heures et à la fin. Fer: 1.0mm Non Fer: 1.5mm SS: 2.5mm |

Allergènes

| | | | |
|------------------|---------|-------------------------------------|----------------|
| Maïs | Absence | Soja | Absence |
| Oeuf | Absence | Gluten | Absence |
| Noix | Absence | Sésame | Absence |
| Céleri | Absence | Poisson | Absence |
| Crustacée | Absence | Mollusques | Absence |
| Lait | Absence | Dioxyde de soufre et sulfite | Présent |
| Moutarde | Absence | Lupin | Absence |
| Arachide | Absence | Cacao | Absence |

Contact

| | | |
|------------------------------|----------------|-----------------------------|
| Service Qualité | 01 81 85 07 21 | qualite@premium-trading.fr |
| Service des Commandes | 01 81 85 07 20 | commande@premium-trading.fr |

SAS Premium Trading