

**FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION SHEET****VINAIGRE A LA PULPE DE TOMATE DOUCE
SWEET TOMATO VINEGAR**

DATE : 05/03/2021

Page : 1 / 2

©Propriété exclusive de la société TERGA GASTRONOMIE

DESIGNATION - DESIGNATION

Dénomination - Designation :	Vinaigre à la pulpe de tomate douce – Sweet tomato vinegar
Produit biologique - Organic product	Non – No
OGM / GMO status	Ne contient aucun OGM – Does not contain any GMOs
Utilisation - Use	Alimentaire – For food

COMPOSITION - COMPOSITION

Ingrédients - Ingredients	Vinaigre (52%), Tomates (UE) (28%), sucre, jus de pomme, sucre en poudre (sucre, sirop de glucose), Epaississant : amidon modifié, gomme de xanthane. Sel, paprika en poudre, épices (contient du CELERI). Vinegar (52%), tomatoes (EU) (28%), sugar, apple juice, powdered sugar (sugar, glucose syrup), Thickener: modified starch, xanthaan. Salt, paprika powder, spices (contains CELERY)
Additifs Additives	Sans arômes ni conservateurs ou colorants – No flavourings, no preservatives, no colorings.

ALLERGENES - ALLERGENS**CELERI - CELERY****VOLUME NET – NET VOLUME**

200 ml

CONSERVATION - PRESERVATION

DLUO – Best Before	2 ans à la date de production – 2 years from production date
Conditions de conservation - Storage conditions	Avant ouverture, conserver dans un endroit frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur (Maximum 25°C). Après ouverture, garder au réfrigérateur et consommer dans les 3 mois. Bien agiter avant utilisation. <i>Before opening, store in a cool place, away from light and heat (Dry warehouse Max. 25°C). After opening, keep refrigerated and use within 3 months. Well shake before use.</i>

**FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION SHEET****VINAIGRE A LA PULPE DE TOMATE DOUCE
SWEET TOMATO VINEGAR**

DATE : 05/03/2021

Page : 2 / 2

©Propriété exclusive de la société TERGA GASTRONOMIE

ANALYSES NUTRITIONNELLES pour 100GR – NUTRITIONAL INFORMATION per 100Gr

Valeur énergétique : 88Kcal/372Kj ; Matières grasses : 0.2g, dont : Acides gras saturés : <0.1g ; Glucides : 21g, dont sucres : 16g ; Protéines : 0.2g ; Fibres : 0.6g ; Sel : 0.07g

Energy : 88Kcal/372Kj ; Fat : 0.2g, which Saturated fat : <0.1g ; Carbohydrate : 21g, of which sugars : 16g ; Proteins : 0.2g ; Fibers : 0.6g ; Salt : 0.07g

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES – MICROBIOLOGICAL PRODUCT CHARACTERISTICS

Lactic acid bacteria / g	<1000
Yeasts / g	<1000
Moulds / g	<100
Enterobacteriaceae / g	<100
E.coli / g	<10
Coagulase positive staphylococcus / g	<100
Salmonella / 25g	Absent
Listeria monocytogenes / 25g	Absent

DONNEES LOGISTIQUES – LOGISTIC INFORMATION

FLACON - UNIT:	Dimensions : Poids brut – <i>Gross weight</i>	63mm Ø – 155mm hauteur/heigh 517gr
CARTON – CASE :	Unités – <i>Units</i> Dimensions : Poids brut – <i>Gross weight</i>	6 flacons – 6 units 200mm x 135mm x 158mm 3.10kg
PALETTE - PALLET:	Nombre de cartons – <i>Number of cases :</i>	32 cartons/cases x 5 couches/layers = 160 cartons/cases