

 Site de production : Agropole d'Agen-PF2 47310 Estillac Siège Social : 9, Faubourg Corné 47220 Astaffort Tél : 05-53-67-10-27 contact@touchdechef.fr	FICHA TÉCNICA			
	SALSA DE HAMBURGUESA			
Codificación: TDC/FT/040	Creación: 30/11/2017	Actualizado en: 24/05/2019	Versión: 1	Página: 1/1
EMBALAJE				
Todos nuestros envases que entran en contacto directo con productos alimenticios tienen un certificado de alimentos, de acuerdo con el uso europeo y la normativa vigente.				
Formato	SQUEEZE			
Capacidad (ml)	970			
Peso neto total (kg)	0,9			
CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS				
CÓDIGO EAN	3760042090663			
CÓDIGO EMBALADO	3760042090670			
CÓDIGO DEL PRODUCTO	040			
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO				
PCB	6			
PESO NETO (kg)	5,4			
PALETIZADO				
Dimensión de la plataforma (LxPxh:m)	1,2x0,80x0,15			
Dimensión del cartón (LxIxh:m)	0,30X0,20X0,20			
Número de capas	7			
Cantidad de paquetes por capa	12			
Cantidad de paquetes por paleta	84			
Craga de peso (kg)	453,6			
Incluye toda la información obligatoria de acuerdo con el Reglamento de la UE No. 11/69/2011 y la Directiva Europea (2003/89 / CE).				
Lista de ingredientes	Agua, aceite de girasol, coulis de tomate, mostaza , leche en polvo (leche), concentrado el tomate, azúcar, vinagre de vino (sulfitos), vinagre blanco, vinagre sherry (sulfitos), cebollas, sal, pimentón, pimenta de Cayena, xantana.			
Alérgenos	Nuestras salsas se elaboran en un taller que trabaja con productos que contienen alérgenos (gluten, huevos, pescado, cacahuetes, soja, leche, nueces, mostaza, semillas de sésamo, sulfitos, altramuz).			
PROMEDIO DE VALORES NUTRICIONALES por 100g				
Energia (kj)	1298,70			
Energia (kcal)	314,47			
Lipídico (g)	30,46			
de los cuales ácidos grasos saturados (g)	3,27			
Carbohidratos	8,28			
de los caules azucar (g)	4,99			
Fibra dietética	1,00			
Proteina (g)	2,67			
Sal (mg)	665,64			
CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES				
Vida del producto	Fecha de duración mínima: 12 meses			
Criterios microbiológicos	Según el Reglamento (CE) n° 2073/2005, modificado por el Reglamento (CE) n° 1441/2007, relativo a los criterios microbiológicos para los productos alimenticios.			
IONIZACIÓN / OGM				
Ionización	Ausencia			
GMO	Ausencia según las reglamentaciones europeas 1829/2003 / CE y 1830/2003 / CE.			
CONDICIONES DE PRESERVACIÓN				
Antes de abrir	Guarde a temperatura ambiente, lejos de la humedad y cualquier cambio en la temperatura.			
Después de abrir	14 días entre +3°C et +5°C.			