

FICHE TECHNIQUE

VINAIGRETTE A L'HUILE D'OLIVE & AU VINAIGRE DE POIVRON

Mise à jour du 15/09/10

Produit:	
Code Article:	1220
Dénomination:	Vinaigrette huile d'olive & vinaigre de poivron 20ml
Composition:	
Huile d'Olive	60%
Vinaigre pulpe Poivron	40%
Caractéristiques Nutritionnelles:	
	Pour 100g
Valeur Energétique en KJ :	2433 KJ
Valeur Energétique en Kcal :	585 Kcal
Garanties	
OGM	NON
Allergène	Sulfites
Ionisation	NON
Emballages	Contact Alimentaire
Origine :	
Produits originaires de la CEE	
Date limite d'utilisation optimale :	
Durée de vie restante minimum du produit, au jour de livraison dans les entrepôts ou cuisines de nos clients : 16 mois	
Informations Complémentaires	
Transport à température Ambiante	
Après ouverture il est conseillé de conserver le produit au réfrigérateur	

Caractéristiques Organoleptiques:		
Aspect:	Liquide épais	
Caractéristiques de pureté de l'huile:	Min	Max
Densité relative à 20°C	0,910	0,930
Caractéristiques de qualité huile:	Mini	Max
Acidité (acide oléique), %	-	0,8
Indice de peroxyde, meq O ² / Kg	-	20
Composition moyenne des acides gras:	Mini	Max
C 16 Acide Palmitique	8	14
C 18 Acide Stéarique	3	6
C 18: 1 Acide Oléique	61	80
C 18: 2 Acide Linoléique	3	14
C 18: 3 Acide Linoléique	0	1
Total acides gras saturés:	11,0	20,0
Total acides gras mono insaturés:	61,0	80,0
Total acides gras poly-insaturés.	3,0	15,0
Caractéristiques de qualité vinaigre pulpe de poivron :		
Acidité %		4,70%
Humidité		74%
PH		
BRIX		28%
Caractéristiques Microbiologiques du vinaigre pulpe de poivron :		
	à 0 jour	à 540 jours
Germes Aérobie à 30C° Norme NF en ISO 4833	< 50	< 100
LEVURES		
Noremes NF V08059 & V08036	< 10	< 10
Moisissures		
Norme NF V08059 & V08036	< 10	< 10
Ingrédients du vinaigre pulpe de Poivron :		
Vinaigre d'alcool 8°, purée de poivron surgelée, su cre cristal, Pectinne de Pomme Purée de Piment d'espeltte, Sel		