

## TARTARE EXTRA

1 L – EAN 54 200532 0663 4

3 L – EAN54 200532 0672 6

FICHE TECHNIQUE – 03/04/2024

**Ingrédients :** 60% huile de colza, oignons, eau, vinaigre, jaune d'oeuf issu d'**OEUFS** de poules élevées au sol, sirop de glucose-fructose, **MOUTARDE** (eau, vinaigre, graines de **MOUTARDE**, acidifiant: acide citrique; épice), ciboulette, sel, acidifiants (glucono-delta-lactone, acide tartrique), amidon modifié, oignons en poudre, conservateur (sorbate de potassium), épaississants (gomme guar, gomme xanthane), antioxydant (calcium disodium EDTA).

### Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	2442 kJ 593 kcal
Glucides	6,8 g
- Dont sucres	4,5 g
Matières grasses	61,9 g
- Dont acides gras saturés	5,0 g
Protéines	1,4 g
Sel	1,4 g

### Liste d'allergènes

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	-
Crustacés	-
Œufs	+
Poisson	-
Arachides (cacahuètes)	-
Soja	-
Lait	-
Fruits à coques	-
Céleri	-
Moutarde	+
Graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites (E220-E228) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litres exprimées en SO <sub>2</sub>	-
Lupin	-

## TARTARE EXTRA

1 L – EAN 54 200532 0663 4

3 L – EAN54 200532 0672 6

FICHE TECHNIQUE – 03/04/2024

Mollusques	-
<b>Autres allergènes</b>	
Lactose	-
Cacao	-
Glutamate (E620-E625)	-
Poulet	-
Coriandre	-
Mais	+
Legumineuse	-
Bœuf	-
Porc	-
Carotte	-
Viande	-
Colorants AZO	-

### GMO Étiquetage

Le produit final ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés et n'est pas fabriqué à partir de matières premières d'origine génétiquement modifiée.

### Information supplémentaire sur l'emballage

Informations complémentaires	Oui / Non
"avec édulcorant(s)" ; indication par la dénomination de vente légale	Non
"avec sucre(s) et édulcorant(s) ; indication par la dénomination de vente légale	Non
"Peut nuire à l'activité ou à la vigilance des enfants"	Non

## TARTARE EXTRA

1 L – EAN 54 200532 0663 4

3 L – EAN54 200532 0672 6

FICHE TECHNIQUE – 03/04/2024

### Spécifications des produits

#### Matières premières et emballages primaires

Une spécification approuvée est disponible pour chaque matière première/emballage. Chaque livraison de matière première/emballage doit être conforme au cahier des charges approuvé.

#### Paramètres physico-chimiques

Paramètre	Valeur	Min/Max
pH	3,25	± 0,3
% de sel	1,45	± 0,3
% d'acide	0,7	± 0,3

#### Paramètres microbiologiques

Paramètre	Cibles (/g)	Tolérance (/g)	DLC (/g)
Germes totaux (30°C)	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^5$	$3 \times 10^7$
Lactobacilles	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^5$	$3 \times 10^7$
Moisissures	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^3$	Pas de formation de moisissure visible
Levures	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^4$	$3 \times 10^5$
Listeria mono	Absence dans 25g	< 100	100

### Conditions de stockage

Le produit final doit être stocké à température ambiante et ne doit pas être congelé.

### Détection de métaux

Appliqué pour tous les emballages sauf : seaux, BIB, tubes laminés (tamis) et bidons.