

Pastasalade mediterraaan 3kg



Bieze Foodservice

Rode pastasalade op basis van tomaat. Rijk gevuld met paprika en prei, verfijnd met een mix van verrassende specerijen.

EAN: 8711145505306 (CE) MC: NL



Données de base

Appellation commerciale	Salade de pâtes Méditerranée
Appellation légale	Salade de pâtes Méditerranée
Appellation fonctionnelle	Schepsalade
Variante	
Marque	Bieze Foodservice
Marché cible	NL

Diète

Halal

Végétariens

Sans boeuf

Sans porc

Ingrédients

40% pâtes cuites (eau, **semoule de blé** dur, blanc d'**œuf** de poule, sel), 26% mélange de légumes (15% paprika, 6% poireau, 4% tomate, 1% aubergine), eau, sucre, vinaigre, huile de navette, huile de tournesol, sel, herbes et épices, dextrose, acidifiant: acide citrique, antioxydant: acide ascorbique, stabilisateur: gomme de xanthane, conservateur: E202/E211

*Cette spécification vient de la base de données de **PS in foodservice**.
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des informations. [Disclaimer](#).*

Ingrédients sous forme de tableau

pâtes cuites	40%	
eau		
semoule de blé dur		
blanc d'œuf de poule		
sel		
mélange de légumes	26%	
paprika		
poireau		
tomate		
aubergine		
eau		
sucre		
vinaigre		
huile de navette		Sénégal, France, Allemagne, Hongrie, Slovaquie, Pologne, Belgique, Australie, Russie, Ukraine, Danemark, Royaume-Uni
huile de tournesol		
sel		
herbes et épices		Égypte, Chine, Madagascar, Indonésie, Turquie, Brésil, Vietnam, Allemagne, Inde, Malaisie, Europe, Finlande, Hongrie, Pologne, EU
dextrose		France, Italie, Belgique
acidifiant: acide citrique		
antioxydant: acide ascorbique		
stabilisateur: gomme de xanthane		
conservateur: E202/E211		
sans OGM:Oui, Ionisation:Non		

Origine

Pays d'origine	
Pays de production	Allemagne

*Cette spécification vient de la base de données de **PS in foodservice**.
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des informations. [Disclaimer](#).*

Valeur nutritionnelle

Produit

	Par 100 (g)	Par portion (150 g)	% AR*
Énergie	= 498 kJ	747 kJ	9 %
Énergie	= 118 kcal	177 kcal	9 %
Matières grasses	= 2.3 g	3.5 g	5 %
dont acides gras saturés	= 0.2 g	0.3 g	2 %
Glucides	= 20.5 g	30.8 g	12 %
dont sucres	= 9.4 g	14.1 g	16 %
fibres	= 1.2 g	1.8 g	
Protéines	= 2.7 g	4.1 g	8 %
Sel	= 1.3 g	1.95 g	33 %
sodium	= 0.52 g	0.8 g	

*Apport de référence pour un adulte-type moyen (8400kJ/2000kcal)

*Cette spécification vient de la base de données de **PS in foodservice**.
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des informations. [Disclaimer](#).*

Allergènes

S = Sans, C = Contient, PC = Peut contenir, NS = non spécifié

Allergènes à déclaration obligatoire

blé	C	noisette	S
seigle	S	noix	S
orge	S	noix de cajou	S
avoine	S	noix de pécan	S
épautre	S	noix du Brésil	S
kamut	S	pistache	S
gluten	C	noix de macadamia	S
crustacés	S	fruits à coque	S
oeuf	C	céleri	S
poisson	S	moutarde	S
arachide	S	sésame	S
soja	S	sulfites	S
lait	S	lupine	S
amande	S	mollusque	S

Allergènes à déclaration additionnelle

cacao	NS	maïs	C
glutamate	S	légumes secs	NS
poulet	S	boeuf	S
coriandre	NS	porc	S
lactose	S	carotte	NS

S = Sans, C = Contient, PC = Peut contenir, NS = non spécifié

Conditions de stockage

Trajet	Conditions de stockage	Température (°C)	Période
après production	froid	2°C - 7°C	28 jour(s)
<i>Remarque:</i>			
réception grossiste	froid	2°C - 7°C	21 jour(s)
<i>Remarque:</i>			
Remarque générale pour tous les conditions de conservation	na openen beperkt houdbaar		
Technique de conservation	Conservation chimique		
Consignes d'usage sur l'étiquette			
Consignes de conservation sur l'étiquette	Gekoeld bewaren bij +2°C tot +7°C. Ongeopend ten minste houdbaar tot: zie datum.		

*Cette spécification vient de la base de données de PS in foodservice.
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des informations. [Disclaimer](#).*

Paramètres sensoriques

Kleur	Overwegend rood
Consistentie	Stevige, dik vloeibare homogene basissaus met gelijkmatig verdeelde vaste bestanddelen
Smaak	Producttypisch
Geur	Producttypisch

Paramètres chimiques

Propriété chimique	Valeur	Val max.	Unité de mesure
pH	3.6	4	

Set microbiologique

limite		
Total des comptages viables	= 1000000	UFC/g
bactéries lactiques	= 1000000	UFC/g
levure	= 10000	UFC/g
champignon	= 1000	UFC/g
Escherichia coli	= 1000	UFC/g
Enterobacteriaceae	= 10000	UFC/g
Salmonelle	absente 25	g
Campylobacter	absente 25	g
Staphylococcus aureus	= 1000	UFC/g
Bacillus cereus	= 10000	UFC/g
Listeria monocytogenes	= 100	UFC/g
Clostridium perfringens	= 10000	UFC/g

Logistique

Hiérarchie logistique

unité de consommation - 8711145505306 - Pastasalade mediterraaan 3kg
palette - Pastasalade mediterraaan 3kg

*Cette spécification vient de la base de données de PS in foodservice.
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des informations. [Disclaimer](#).*

Détails logistiques

unité de consommation

Nom d'article	Pastasalade mediterraaan 3kg
Appelation courte	
EAN	8711145505306
Numéro d'article producteur	50530
Code Intrastat	19022099
Numéro CE	
Emballage (L x l x H)	bac (198mm x 198mm x 141mm)
Quantité estimée	Oui
Contenu net	3 kg
Poids net	3 kg
Poids brut	3.15 kg
Poids net égoutté	
Nombre de portions par emballage	
Min nombre de portions dans l'emballage	
Max nombre de portions dans l'emballage	

palette

Palette (palette + charge) (L x l x H)	euro palette (x x)
Poids net	
Poids brut	
Nombre d'unités sur une palette	192
Nombre de boîtes par couche	24
Nombre de couches par palette	8

Spécifications modifiées à 2018-07-06 par le producteur

Avez-vous des questions? En savoir plus de PS in foodservice? Envoyez un e-mail à info@PSinfoodservice.com où allez sur www.PSinfoodservice.com

v1.1.9 prodpp33052dl2ly1ln4

*Cette spécification vient de la base de données de PS in foodservice.
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des informations. [Disclaimer](#).*