

	Rédacteur : Christelle PICARD	Fiche technique <i>Specification</i>	Réf. : FT/61
		<i>La Vinaigrette</i> Recette « SESAME SOJA au vinaigre de riz » <i>Salad dressing with virgin sesame, soy sauce, rice vinegar</i>	Créé le : 01/02/2017
			Modifié le :
			Version n° : 1

Dénomination légale <i>Legal name</i>	Vinaigrette allégée en matières grasses <i>Salad dressing lightened in fat</i>
Ingrédients <i>Ingredients</i>	Huile vierge de sésame 40 %, eau, vinaigre de riz 20 %, sauce soja naturellement fermentée 10 % (contient soja et blé), texturant : gomme de xanthane, protéines de tournesol, arôme naturel <i>Virgin sesame oil 40 %, water, rice vinegar 20 %, naturally fermented soy sauce 10% (contains soy and wheat), texturing: xanthan gum, sunflower proteins, natural flavor</i>
Conservation <i>Preservation</i>	<u>Avant ouverture</u> : à conserver à l'abri de la lumière, à température ambiante inférieure à 25°C <u>Après ouverture</u> : à conserver au réfrigérateur pendant 1 mois <i><u>Before opening</u> : store away from light, at room temperature below 25°C</i> <i><u>After opening</u> : Keep refrigerated for 1 month</i>
Informations supplémentaires <i>Informations</i>	Vinaigrette allégée en matières grasses : 48 % de matières grasses en moins qu'une vinaigrette classique d'une valeur énergétique de 2850 kJ (680 kcal) pour 100 g <i>Salad dressing lightened in fat : 48 % of fat less compared to a classic salad dressing with 2850 kJ (680kcal) per 100 g energy</i>

Conditionnement <i>Packaging</i>	Bouteille de 250 ml <i>250 ml bottle</i>
DDM (Date de Durabilité Minimale) <i>BBD (Best Before Date)</i>	12 mois <i>12 months</i>
Alimentarité <i>Food grade</i>	Oui - conformément à la réglementation en vigueur <i>Yes - in accordance with applicable regulations</i>

	Rédacteur : Christelle PICARD	Fiche technique <i>Specification</i>	Réf. : FT/61
		<i>La Vinaigrette</i> Recette « SESAME SOJA au vinaigre de riz » <i>Salad dressing with virgin sesame, soy sauce, rice vinegar</i>	Créé le : 01/02/2017
			Modifié le :
			Version n° : 1

Valeurs nutritionnelles (pour 100 ml de produit) <i>Nutrition facts</i> <i>(per 100 ml of product)</i>	Energie / Energy :	1496 kJ / 363 kcal
	Matières grasses / Fat :	39 g
	dont acides gras saturés / of which saturates	5.9 g
	Glucides / Carbohydrates :	2.1 g
	dont sucres / of which sugars :	0.19 g
	Protéines / Protein :	1.4 g
	Sel / Salt :	1.5 g

Caractéristiques <i>Specifications</i>	Valeurs <i>Values</i>
Organoleptiques <i>Organoleptic</i>	
Aspect <i>Appearance</i>	Emulsion, marron <i>Emulsion, brown</i>
Goût – odeur <i>Taste and smell</i>	Sésame, sauce soja <i>Sesame, soy sauce</i>
Physico-chimiques <i>Physical chemistry</i>	
Densité <i>Density</i>	0.97 +/- 0.02
pH	3.8 +/- 0.3
Microbiologie <i>Microbiology</i>	
Levures par g <i>Yeast per g</i>	< 10
Moisissures par g <i>Molds per g</i>	< 10
Microorganismes aérobies 30°C par g <i>Aerobic microorganisms 30°C per g</i>	< 5000
Flore lactique par g <i>Lactic flora per g</i>	< 5000
Listeria monocytogenes dans 25 g	absence

	Rédacteur : Christelle PICARD	Fiche technique <i>Specification</i>	Réf. : FT/61
		<i>La Vinaigrette</i> Recette « SESAME SOJA au vinaigre de riz » <i>Salad dressing with virgin sesame, soy sauce, rice vinegar</i>	Créé le : 01/02/2017
			Modifié le :
			Version n° : 1

	Présence dans le produit <i>Presence in the product</i>	Risque de contamination croisée <i>Risk of cross contamination</i>
Allergènes <i>Allergens</i>	Sésame, soja, blé <i>Sesame, soy, wheat</i>	Vinaigrette conditionnée dans un atelier qui utilise des fruits à coque, des graines de sésame, des céréales, du soja <i>Salad dressing bottled in a factory handling dried fruits, sesame seeds, cereals, soy</i>

Sylvain Bridoux, Responsable Qualité

LA TOURANGELLE
Z.A.C. de la Ronde
F- 49680 NEUILLE
Tél +33(0)2.41.67.43.00 – Fax +33(0)2.41.50.52.37
Siret : 812 671 113 00015 – APE / 1041A

