



FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION SHEET

DOUCEUR DE MANGUE EPICEE SPICY MANGO SMOOTHNESS

DATE : 20/02/2018
Page : 1 / 2

©Propriété exclusive de la société TERGA GASTRONOMIE

DESIGNATION - DESIGNATION



Dénomination - Designation :	Douceur de Mangue Epicee - Spicy Mango Smoothness
Produit biologique - Organic product	Non - No
OGM / GMO status	Ne contient aucun OGM - Does not contain any GMOs
Utilisation - Use	Alimentaire - For food

COMPOSITION - COMPOSITION

Ingrédients - Ingredients	Purée de mangue (53%), sucre, oignons, vinaigre, eau, épaississants : pectine et alginate de sodium, gingembre, piment en poudre, sel, poudre de curry (CONTIENT DU CELERI et de la MOUTARDE). Mango puree (53%), sugar, onion, vinegar, water, thickener: pectine and sodium alginate, ginger, chill powder, salt, curry powder (CONTAINS CELERY and MUSTARD)..
Additifs Additives	Sans arômes ni conservateurs ou colorants - No flavourings, no preservatives, no colorings.

ALLERGENES - ALLERGENS

CELERI & MOUTARDE - CELERY & MUSTARD

VOLUME NET - NET VOLUME

250 ml

CONSERVATION - PRESERVATION

DLUO - Best Before	2 ans à la date de production - 2 years from production date
Conditions de conservation - Storage conditions	<u>Avant</u> ouverture, conserver dans un endroit frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur. <u>Après</u> ouverture, garder au réfrigérateur et consommer dans les 3 mois. Bien agiter avant utilisation. <u>Before</u> opening, store in a cool place, away from light and heat. <u>After</u> opening, keep refrigerated and use within 3 months. Well shake before use.

	FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION SHEET DOUCEUR DE MANGUE EPICÉE SPICY MANGO SMOOTHNESS	DATE : 20/02/2018 Page : 2 / 2
©Propriété exclusive de la société TERGA GASTRONOMIE		

ANALYSES NUTRITIONNELLES pour 100GR – NUTRITIONAL INFORMATION per 100Gr	
Valeur énergétique : 182Kcal/773KJ ; Matières grasses : 0.6g, dont : Acides gras saturés : 0.22g ; Glucides : 43.06g, dont sucres : 37.5g ; Protéines : 0.64g ; Fibres : 0.3g ; Sel : 0.3g	Energy : 182Kcal/773KJ ; Fat : 0.6g, which Saturated fat : 0.22g ; Carbohydrate : 43.06g, of which sugars : 37.5g ; Proteins : 0.64g ; Fibers : 0.3g ; Salt : 0.3g

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES – MICROBIOLOGICAL PRODUCT CHARACTERISTICS	
Lactic acid bacteria / g Yeasts / g Moulds / g Enterobacteriaceae / g E.coli / g Coagulase positive staphylococcus / g Salmonella / 25g Listeria monocytogenes / 25g	<10 <100 <100 <100 <10 <10 Absent Absent

DONNEES LOGISTIQUES – LOGISTIC INFORMATION		
FLACON - UNIT:	Dimensions : Poids brut – Gross weight	57mm Ø – 181mm hauteur/heigh 540gr
CARTON – CASE :	Unités – Units	6 flacons – 6 units
	Dimensions : Poids brut – Gross weight	175mm x 125mm x 188mm 3.24kg
PALETTE - PALLET:	Nombre de cartons – Number of cases :	39 cartons/cases x 4 couches/layers = 156 cartons/cases