





FICHE TECHNIQUE

Produit: Vegetarienne Sauce



Composition	La sauce vegetarienne est un produit liquide, sans additifs pour la viande, épais avec une couleur rougeâtre. C'est à l'état liquide.	
Caractéristiques	Caractéristiques physique	Environ 5 litres de sauce par sac.
	Allergènes	Contient du gluten, des sulfites, de l'orge, du soja, des produits laitiers (y compris du lactose et des protéines de lait de vache). Sans composants génétiquement modifiés.
Présentation du marché	Emballage primaire	Sac de 5 litres contenant environ 4 000 kg. 
	Emballage secondaire	Boîte en carton ondulé double avec 2 sacs. 
Stockage et distribution	La conservation	Stocké dans des chambres de stockage réfrigérées, à une température comprise entre 1 ° C et 4 ° C. 
	Distribution	Transport effectué dans des véhicules climatisés à une température maximale de -15°C.
	 La durabilité	La sauce veggie a une durabilité de 90 jours à compter de la date d'emballage, dans des conditions normales de stockage (température entre 1 ° C et 4 ° C). Après ouverture, le produit doit être conservé dans des conditions normales de stockage (température comprise entre 1 ° C et 4 ° C), avec une durabilité maximale de 24 heures.
Préparation	Dégel	Non applicable.
	Utilisation prévue	Ce produit ne peut être consommé qu'après traitement thermique, atteignant une température minimale de 75°C pendant environ 5 minutes.
Points de vente	Bouchers Restaurants	