





FICHE TECHNIQUE

Produit: Sauce Francesinha



Composition	<p>La sauce francesinha est un produit traditionnel caractéristique du nord du pays avec une coloration orange et une saveur assez intense. Il est à l'état liquide.</p>	
Caractéristiques	Caractéristiques physique	<p>Environ 5 litres de sauce par sac.</p>
	Allergènes	<p>Contient du gluten, de la moutarde, du soja, des œufs, des sulfites, du céleri, du dioxyde de soufre, des crustacés, du poisson et des produits laitiers (y compris le lactose et les protéines de lait de vache). Sans composants génétiquement modifiés.</p>
Présentation du marché	Emballage primaire	<p>Sac de 5 litres contenant environ 4 000 kg. </p>
	Emballage secondaire	<p>Boîte en carton ondulé double avec 2 sacs. </p>
Stockage et distribution	La conservation	<p>Stocké dans des chambres de stockage réfrigérées, à une température comprise entre 1 ° C et 4 ° C. </p>
	Distribution	<p>Transport effectué dans des véhicules climatisés à une température maximale de -15°C.</p>
	 La durabilité	<p>La sauce Francesinha 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.</p>
Préparation	Dégel	<p>Non applicable.</p>
	Utilisation prévue	<p>Ce produit ne peut être consommé qu'après traitement thermique, atteignant une température minimale de 75°C pendant environ 5 minutes.</p>
Points de vente	<p>Bouchers Restaurants</p>	