



Cataliment
PERLES
WASABI



DÉNOMINATION DU PRODUIT

Perles de Wasabi. Produit transformé à base de wasabi.
Pasteurisé.

PRÉSENTATION

Bocal en verre de 50 grammes.

PROCESSUS DE FABRICATION

Produit élaboré à partir de radis piquant et autres ingrédients, mélangé et soumis à pasteurisation, avec conditionnement automatique, fermeture hermétique et conservé sous réfrigération.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Produit composé de billes d'environ 2 mm, texture crémeuse et coloration vert brillant. Développé à partir de radis piquant, ce qui lui donne une saveur exquise et un arôme intense, idéal pour assortir et assaisonner tout type de plats.

COMPOSITION QUALITATIVE (ordre décroissant)

Eau
Wasabi 10 % (hors UE) [raifort (68 % <i>Seiyo wasabi</i>), moutarde , extrait de moutarde (huile de graines de moutarde), stabilisant (E-1450, dextrine), spirulina]
Amidon de pomme de terre modifié
Colorants (chlorophylle de cuivre et curcuma)
Stabilisant (gomme xanthane)
Acidifiant (acide citrique)
Jus de citron
Épaississant (gomme de guar)

CONTIENT DE LA MOUTARDE.
PRODUIT NON IRRADIÉ.
NE CONTIENT PAS D'OGM.
SANS GLUTEN.

BULLETIN DES CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES N° 0029701003 TRAZA

Paramètres: Informations nutritionnelles moyennes pour 100g	
Énergie	156 kJ / 37 kcal
Matières grasses	0,6 g
dont saturés	0 g
Glucides	7,8 g
dont sucres	1,1 g
Protéines	1,4 g
Sel	0,34 g

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES ET PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Range	Législation applicable
Comptage des aérobies mésophiles	< 1 x 10 ⁵ ufc/g	R. D. 3484 / 2000 BOE 12/01/2001
Coliformes	< 1 x 10 ² ufc/g	
Salmonella spp.	Absence/25 g	
Listeria monocytogenes	Absence/25 g	
Spahylococcus aureus	< 1 x 10 ² ufc/g	
E.coli	< 10 ufc/g	
pH	≤ 5.5	-

DLC (Durée Limite de Consommation)

24 mois à partir de la date de conditionnement. Consommer dans les 15 jours après ouverture.

CONSERVATION

Au réfrigérateur entre 2° C et + 8° C. Ne pas congeler.

SUGGESTIONS D'UTILISATION

Sauces, sushis, poissons, viandes, etc.

ÉTIQUETAGE

Conformément à la norme d'étiquetage d'après le Décret 1169/2011. Les produits élaborés respectent les normes de traçabilité selon le Règlement 178/2002.

LOGISTIQUE

EAN 13	DUN14	POIDS NET	POIDS BRUT			UNITÉ / BOÎTE	VOIE TERRESTRE			MESURES	
			UNITÉ	CARTON	PALETTE		CARTONS/PALETTE	COUCHE/PALETTE	CARTONS / COUCHE	CARTON	PALETTE
8437012580152	18437012580159	50 g	144 g	1,73 kg	887 kg	12	504	14	36	18,9 x 12,4 x 9,7 cm	80 x 120 x 155 cm