



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Sauce Pimentée Rouge

**Descriptif produit :** Sauce pimentée rouge. Flacon verre. Colis de 12 flacons

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 12.000 Flacon de 0.360 kg

**Liste des ingrédients :** Vinaigre d'alcool, piment rouge (19%), sel

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Matière première	Union Europ., Hors UE

**Pays de transformation :** Etats-Unis

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 451

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

**Composants spécifiques :** Sans additif

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide ainsi que des amers aromatiques du n° 2103 90 30)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	7 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	21 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	21 système métrique		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

**Mise en œuvre :** Sortir le flacon de sa boîte. Oter le pastique de sécurité autour du bouchon. Secouer vivement le flacon. Dévisser le bouchon et verser quelques gouttes dans le plat à relever. Quelques gouttes suffisent pour relever tout type de plat. Refermer correctement le flacon après chaque utilisation et le conserver au frais entre deux services. Epice universelle, le piment rouge de tabasco possède en plus un goût subtilement vinaigré et fermenté qui lui donne une bonne longueur en bouche. Que ce soit en cuisine, au comptoir ou sur table, le tabasco est utile pour pimenter les plats comme le tartare, les sauces de viandes froides ou chaudes, les marinades. Utile pour certains cocktails. Rendement : Flacon de 350 ml. Soit environ 7000 gouttes.

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
KJ	kcal							
67	16	0.6	0.2	1.5	1.4	0	0.9	1.8

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.50

**Type de matières grasses :** Aucune

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Pièce unitaire	0.36	0	1	Flacon			
Couche	56.16	0	156	Flacon	13		33250541476002
Palette	336.96	726.7	936	Flacon	78	1200x800x1470	53250541476006
Colis	4.32	8.6	12	Flacon		290x230x220	13250541476008
Flacon	0.36	0.68	1	Flacon			3250541476001
Pièce	0.36	0	1	Flacon			