

Mayonnaise en pot 33 ml HEINZ

Article : 11812



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Mayonnaise

Descriptif produit : Pot en verre de 33 ml soit 30,46 g. Colis de 80 pots

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 2.400 kg

Liste des ingrédients : Huile de soja (70 %), eau, vinaigre d'alcool, jaune d'OEUF 5,6% , sucre, sel, graines de MOUTARDE, épaississants (gomme xanthane, gomme de guar), épices

Ingrédients principaux / primaires	Origines
HUILE DE SOJA	Union Europ.
VINAIGRE D'ALCOOL	Union Europ.
JAUNE D'OEUF	Union Europ.

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : Royaume-Uni

Durée de vie totale du produit (jours) : 450

Allergènes majeurs : Moutarde, Oeuf

Traces d'allergènes : Sulfites

Composants spécifiques : Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 17/11/2023 07:45

N° de version : 13.1

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

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
pH	3.5	Acidité totale	0.5 %

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Ouvrir le carton avec précaution et prélever la quantité nécessaire de dosettes de 10 g de sauce prête à l'emploi. Mettre à disposition des consommateurs.

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							
2,730	663	72	11	3.1	3	0	0.9	1.4

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.01

Type de matières grasses : Soja

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
Colis	2.4	8.092	1	Colis		230x186x206	8715700119700
Pièce unitaire	0.03	0	0.01	Colis			
Couche	48	0	20	Colis	20		
Palette	240	809.2	100	Colis	100	1200x800x1230	
Pièce	0.03	0	0.01	Colis			