

# Sauce vinaigrette cassis framboise en bouteille 1 L MAILLE

Article : 20124



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Sauce Vinaigrette
- Descriptif produit :** Au sirop de gingembre, jus de cassis et de framboise. Colis de 6 bouteilles PET
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Bouteille de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** Huile de tournesol, vinaigre de vin rouge (dont SULFITES), eau, jus de cassis concentré : 3,5%, sucre, miel, jus de framboise concentré : 1%, épices (gingembre, jalapeno, paprika), sel, épaississants : carraghénanes et gomme xanthane, arôme naturel de framboise.

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

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 :** Pologne, France [Département(s) : 21], Espagne
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 91
- Allergènes majeurs :** Sulfite (> 10 ppm)
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- 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)

# Sauce vinaigrette cassis framboise en bouteille 1 L MAILLE

Article : 20124

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	88 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	281 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	88 système métrique		

## Conseils d'utilisation

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

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 3 semaines après ouverture

**Mise en œuvre :** Secouer vivement la bouteille avant utilisation. Déverrouiller le bouchon en retirant la bague de sécurité et retirer l'opercule. Secouer avant chaque utilisation pour ré-émulsionner. il s'agit d'une sauce vinaigrette prête à l'emploi. S'utilise à froid pour les assaisonnements et les marinades, ou à chaud pour le déglçage d'une cuisson . Se conserve durant 4 semaines au réfrigérateur après ouverture. Rendement : Bouteille de 1 L. Soit plus de 65 portions de 15 ml (1 cuillère à soupe).

## 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							
2,000	480	50	6	7	7	0.5	0.5	0.6

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.01

**Type de matières grasses :** Olive, Tournesol

## 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	6	6.5	6	Bouteille		278x186x296	8722700561699
Bouteille	1	1.07	1	Bouteille			8722700234098
Litre	1	1.07	1	Bouteille			
Couche	96	104	96	Bouteille	16	1200x800x296	8722700234104
Palette	480	545	480	Bouteille	80	1200x800x1630	8712100835551
Pièce	1	0	1	Bouteille			

Volume (litre) : 1