

Tomate concassée en boîte 3/1 CIRIO

Article : 22507



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Tomate concassées
- Descriptif produit :** Tomates fraîches. Boîte 3/1 de 2,55 kg. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 2.550 kg
- Liste des ingrédients :** Tomates, purée de tomates, sel, correcteur d'acidité : acide citrique

Ingrédients principaux / primaires	Origines
tomates	Italie

- Pays de transformation :** Italie
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,095
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 20021090 - Tomates, entières ou en morceaux, préparées ou conservées autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique (à l'excl. des tomates pelées)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Brix	7 °B (7 minimum)	pH	4.5 (≤ 4.5)
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	154 mm	Hauteur de l'unité de consommation	150 mm
Largeur de l'unité de consommation	154 mm		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 72 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. Ne pas égoutter. Les tomates concassées en cubes s'utilisent à chaud comme à froid dans des soupes, potages et gaspachos. Elles permettent de réhydrater de la semoule pour réaliser des taboulés. Elles s'utilisent également pour agrémenter des garnitures de légumes ou de féculents, ainsi que pour réaliser des sauces. Elles peuvent être utilisées pour mouiller une cuisson longue de type ragoût à brun. Rendement : 2650 ml.

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							
102	24	0.1	0	3.3	3	2.2	1.1	0.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 11.00

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
Couche	76.5	0	30	Boîte	5		
Palette	765	875	300	Boîte	50	1200x800x1750	8001440600524
Boîte	2.55	3	1	Boîte			8001440120312
Colis	15.3	17.5	6	Boîte		490x320x160	8001440310720
Pièce	2.55	0	1	Boîte			