

Sauce tomate aromatisée pour pizza en boîte 5/1 EPISAVEURS

Article : 35665



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Sauce tomate aromatisée

Descriptif produit : Boîte 5/1 de 3,825 kg. Colis de 3 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.000 Boite de 3.830 kg

Liste des ingrédients : Purée de tomate, sucre, amidon, sel, huile de tournesol, acidifiant : acide citrique, plantes aromatiques, arôme naturel d'oignon.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
PURÉ DE TOMATE	Espagne
AMIDON	Union Europ.
AMIDON	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 : Espagne

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,460

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

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

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21032000 - Tomato ketchup et autres sauces tomates

Sauce tomate aromatisée pour pizza en boîte 5/1 EPISAVEURS

Article : 35665

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Brix	10 °B (9.5-12.5)	pH	4 (3.80 / 4.10)
Etain	50 mg/kg (200 R1881/2006)	Cadmium	0 mg/kg (0.1 R1881/2006)
Pesticides	0 (R 396/2005)	Viscosité	3 (5)

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 72 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. Cette sauce est déjà aromatisée, elle peut donc être directement utilisée pour garnir des pizzas et bruschettas ou réaliser toutes les préparations culinaires à base de tomate (sauces, gratins, ragoûts et sautés, terrines). Rendement : Permet de garnir plus de 47 pizzas (80 g de sauce par pizza).

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							
150	36	0.5	0.1	6.5	4.3	2.6	1.1	0.74

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.20

Type de matières grasses : 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
Couche	126.23	0	33	Boîte	11		
Palette	631.13	763	165	Boîte	55	1200x800x1350	
Boîte	3.83	4.4	1	Boîte			3061435001298
Colis	11.48	13.49	3	Boîte		470x160x240	3061435101295
Pièce unitaire	3.83	0	1	Boîte			
Pièce	3.83	0	1	Boîte			

Volume (litre) : 4.125