



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Moutarde de Dijon

Descriptif produit : +/- 300 portions. Colis de 2 distributeurs

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 2.000 Pièce unitaire de 6.000 kg

Liste des ingrédients : Eau, graines de MOUTARDE (26%), vinaigre d'alcool, sel, acidifiant (acide citrique), conservateur (E224 (SULFITES)).

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 21]

Durée de vie totale du produit (jours) : 91

Allergènes majeurs : Moutarde, Sulfite (> 10 ppm)

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Moutarde de Dijon en distributeur 6 kg AMORA

Article : 42819

Composants spécifiques : Sans huile de palme

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 : 21033090 - Moutarde préparée

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	234 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	377 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	180 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 le mois après ouverture

Mise en œuvre : Retirer l'anneau de plastique de sécurité, pour débloquer la pompe. Puis l'amorcer en pompant quelques coups au dessus d'un petit récipient, jusqu'à apparition de la sauce. Mettre le Jet bar à disposition des consommateurs en leur indiquant que 2 pressions correspondent à une portion de 20 g. Idéal pour les unités de restauration à fort potentiel où la mise à disposition en libre service des sauces condimentaires est envisageable. Réserver au frais après nettoyage de l'embout de la pompe.
Rendement : Bidon de 6 kg. Soit 600 doses de 10 g (= 1 pression) ou 300 doses de 20 g (= 2 pressions).

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							
663	159	12	0.7	4.4	2.3	1.9	7.1	5.7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.59

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
Colis	12	13.21	2	Pièce unitaire		480x200x395	13250541910113
Pièce unitaire	6	6.37	1	Pièce unitaire			3250541910116
Couche	108	0	18	Pièce unitaire	9		8722700193715
Palette	324	381.56	54	Pièce unitaire	27	1200x800x1335	8722700193722
Pièce	6	0	1	Pièce unitaire			