



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : LESIEUR SAUCE BARBECUE 5L

Descriptif produit : +/- 250 portions. Colis de 2 distributeurs

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 2.000 Pièce unitaire de 6.000 kg

Liste des ingrédients : Purée de tomates mi réduite (38%), sucre, vinaigre d'alcool, sirop de glucose, sel, amidon, modifié, ail, arôme de fumée (1,2%), (contient du gluten), colorant : E150 caramel, acidifiant : acide citrique, conservateur : sorbate de potassium, épices

Ingrédients principaux / primaires	Origines
TOMATE	France

Pays de transformation : France [Département(s) : 59]

Durée de vie totale du produit (jours) : 273

Allergènes majeurs : Gluten

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans huile de palme

Régimes particuliers : Végétarien

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et

Sauce barbecue en distributeur 6 kg LESIEUR

Article : 42851

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
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	179 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	384 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	194 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 : Poser le distributeur sur une surface plane et dégagée. Débloquer la pompe en lui faisant faire un quart de tour. Casser le bouchon protecteur du bec et amorcer la pompe en effectuant 4 ou 5 pressions, avant utilisation, 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. Pour les établissements scolaires, placer les distributeurs sur la ligne de service et faire délivrer la dose de sauce adaptée au plat par le personnel de service, pour éviter les abus. Réserver au frais après nettoyage de l'embout de la pompe.

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							
792	186	0	0	45	32	0.64	0.8	3.3

Allégations nutritionnelles : Aucune

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	13.073	2	Pièce unitaire		353x182x391	13036811130036
Pièce unitaire	6	6.361	1	Pièce unitaire			3011360011305
Couche	144	0	24	Pièce unitaire	12		
Palette	432	495.66	72	Pièce unitaire	36	1200x800x1317	13265475334027
Pièce	6	0	1	Pièce unitaire			