



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Coulis de Tomate prêt à l'emploi.
- Descriptif produit :** Prêt à l'emploi. Boîte 3/1 de 2,5 kg. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 2.500 kg
- Liste des ingrédients :** Tomate 93,5% (pulpe de tomate fraîche 78%, concentré de tomate 15,5%), huile de tournesol, oignon, sucre, sel, basilic.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Tomate	Italie

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 :** Italie
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 732
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif, 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 :** 21032000 - Tomato ketchup et autres sauces tomates

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	158 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	151 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	158 système métrique		

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. 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 tomates (sauces, gratins, ragoûts et sautés, terrines). Rendement : P.N.T : 2,5 kg. Permet de garnir plus de 31 pizzas (80 g de sauce), correspond à 50 portions de sauce de 5 cl.

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							
296	71	3.6	0.5	7.1	5.5	1.6	1.7	1.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.47

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
Boîte	2.5	2.917	1	Boîte		158x158x151	3033710088072
Colis	15	17.6	6	Boîte		480x320x160	3033710112845
Couche	75	0	30	Boîte	5		
Palette	450	553	180	Boîte	30	1200x800x1110	3033710957637
Pièce	2.5	0	1	Boîte			

Coulis de tomate en boîte 3/1 CHEF

Article : 42858