

Sauce tomate-oignon en boîte 3/1 D'AUCY

Article : 42860



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Sauce à base de tomates et d'oignons
- Descriptif produit :** A base de purée de tomates fraîches (52%). Boîte 3/1 de 2,5 kg. Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 2.500 kg
- Liste des ingrédients :** Purée de tomates fraîches (64%), purée de tomates double concentrée, eau, oignons (2%), amidon modifié de maïs, sel, huile de tournesol, sucre, arômes naturels, épaississants: gomme de xanthane , gomme guar; origan, acidifiant : acide citrique, antioxygène : acide ascorbique .

Ingrédients principaux / primaires	Origines
PAS D'INGREDIENT	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) :** 1,440
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans porc, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 20021011 - Tomates pelées, entières ou en morceaux, préparées ou conservées autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, en emballages immédiats d'un contenu

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 15/02/2024 11:53

N° de version : 10.1

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

net > 1 kg

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	156 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	157 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	156 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 les 72 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. Ramener doucement le produit à température à feu vif ou au bain-marie. Cette sauce prête à l'emploi donne une saveur riche et intense aux pâtes, riz ou légumes. Elle permet de cuisiner des sautés de viande et volaille blanches ou brunes, de réaliser des osso buco ou de garnir des pizzas. Il est préférable de diluer largement la sauce si elle est utilisée pour réaliser des cuissons.

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							
195	46	1.2	0.2	6	4.8	2.4	1.7	1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.42

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	82.5	0	33	Boîte	11		
Palette	660	762.2	264	Boîte	88	1200x800x1430	03017800109908
Boîte	2.5	2.8	1	Boîte			3017800107676
Colis	7.5	8.4	3	Boîte		470x160x160	03017800109892
Pièce	2.5	0	1	Boîte			