

Sauce pizza cuisinée aux légumes frais en boîte 5/1 PANZANI

Article : 42884



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** sauce tomate aux légumes frais
- Descriptif produit :** Tomates fraîches. Boîte 5/1 de 4 kg. Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 4.000 kg
- Liste des ingrédients :** Légumes frais 87% (pulpe de tomates fraîches avec morceaux 40%, purées de tomates fraîches 31%, oignons frais), eau, sel, huile de tournesol, sucre, amidon transformé de pomme de terre, plantes aromatiques, jus de citron concentré, ail, poivre, épaississant : gomme xanthane.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Tomates	Espagne

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) :** 1,095
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans huile de palme
- 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

Sauce pizza cuisinée aux légumes frais en boîte 5/1 PANZANI

Article : 42884

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	155 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	236 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	155 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

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 bruchettas ou réaliser toutes les préparations culinaires à base de tomates (sauces, gratins, ragoûts et sautés, terrines). Rendement : P.N.T : 4 kg. Permet de garnir plus de 50 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							
218	52	1.4	0.3	7.4	0	1.7	1.6	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.14

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	132	0	33	Boite	11		
Palette	660	748.228	165	Boite	55	1200x800x1335	3038357010103
Boite	4	4.363	1	Boite			3038352871808
Colis	12	13.144	3	Boite		465x157x237	3038358008604
Pièce	4	0	1	Boite			