



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 : LESIEUR KETCHUP 5L
Descriptif produit : +/- 250 portions. Colis de 2 distributeurs
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 2.000 Pièce unitaire de 5.500 kg
Liste des ingrédients : Purée de tomates mi-réduite (64%), sucre, vinaigre d'alcool, amidon modifié, sel, acidifiant : acide citrique.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
TOMATES	Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 59]
Durée de vie totale du produit (jours) : 273
Allergènes majeurs : Aucun signalé
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Composants spécifiques : Sans huile de palme
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 : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et 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°

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 : Débloquent 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. Rendement : 550 doses de 10 g (= 1 pression) ou 275 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							
423	100	0	0	22	19	1	1.1	3.6

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	11	12.007	2	Pièce unitaire		353x182x391	13036813741155
Pièce unitaire	5.5	5.861	1	Pièce unitaire			3011360037411
Couche	132	0	24	Pièce unitaire	12		
Palette	396	459.25	72	Pièce unitaire	36	1200x800x1317	13265475335024
Pièce	5.5	0	1	Pièce unitaire			