



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 : 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. 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 | 12.01 | 2 | Pièce unitaire | | 353x182x391 | 13036813741155 |
| Pièce unitaire | 5.5 | 5.86 | 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 | | | |