



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Préparation à base de tomates cuisinées avec des oignons, prête à l'emploi.
- Descriptif produit :** Sauce tomate à base de tomates cuisinées aux oignons. Boîte 5/1 de 4 kg. Colis de 4 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Boîte de 4.000 kg
- Liste des ingrédients :** Tomates 52% (tomates concassées et purée de tomates), eau, oignons 7,3%, amidon de maïs modifié, huile de tournesol, sucre, sel, arôme, affermissant (chlorure de calcium).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Tomate	Union Europ., Hors UE
Oignon	Union Europ., Hors UE

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) :** 457
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans conservateur, 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	153 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	236 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	153 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. 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 : 4 kg. Permet de garnir 50 pizzas (80 g de sauce)

## 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							
201	48	1.6	0.2	6.7	4.2	0.9	1.2	0.87

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.75

**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	96	0	24	Boîte	6		
Palette	384	452	96	Boîte	24	1200x800x1150	7613031544684
Boîte	4	4.36	1	Boîte		153x153x236	3023083512915
Colis	16	17.8	4	Boîte		321x321x250	7613031507832
Pièce	4	0	1	Boîte			