

Préparation pour taboulé en boîte 3/1 BUITONI

Article : 45107



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Préparation pour taboulé à base de tomates et de légumes - prête à l'emploi.
- Descriptif produit :** Préparation à base de tomate, oignon et poivrons rouge et vert. +/- 40 portions de 90 g. Boîte 3/1 de 2,8 kg. Colis de 4 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Boite de 2.800 kg
- Liste des ingrédients :** Eau, tomates 27% (tomates concassées et purée de tomates), légumes 23% (oignons, poivrons verts et rouges), huile de tournesol, menthe 2%, sel, jus de citron concentré, épices et plantes aromatiques, affermissant (chlorure de calcium).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Eau	Hors UE, Union Europ.
Tomates	Hors UE, Union Europ.
Légumes	Hors UE, 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) :** 456
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 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	177 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	153 système métrique		

Conseils d'utilisation

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

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 et de traçabilité. Mélanger le contenu de la boîte avec 1 kg de semoule précuite. Placer le mélange 1 heure au réfrigérateur. Egrainer. Vérifier et corriger l'assaisonnement. Rendement : Plus de 40 portions de 90 g

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							
268	65	5.2	0.6	3.3	2.8	1	0.7	1.27

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.13

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
Boite	2.8	3.1	1	Boite		153x153x177	3023083303117
Colis	11.2	12.7	4	Boite		321x321x182	7613031507788
Couche	67.2	0	24	Boite	6		
Palette	403.2	482	144	Boite	36	1200x800x1242	7613031507771
Pièce	2.8	0	1	Boite			