

Tomate pelée entière au jus en boîte 4/4 VALTONIA

Article : 45560



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Tomates pelées entières au jus.

Descriptif produit : Boîte 4/4 de 480 g (PNE). Colis de 12 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 12.000 Boite de 0.780 kg

Liste des ingrédients : Tomates pelées, jus de tomate, sel, acidifiant : acide citrique, affermissant : chlorure de calcium.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Tomates	Espagne
Jus tomate	Espagne
Sel	Espagne

Pays de transformation : Espagne

N° d'agrément : NA-21.00526

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,460

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Tomate pelée entière au jus en boîte 4/4 VALTONIA

Article : 45560

Code nomenclature douanière : 20021011 - Tomates pelées, entières ou en morceaux, préparées ou conservées autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, en emballages immédiats d'un contenu net > 1 kg

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Brix	4.5 °B (4.3)	pH	4 (3.8 - 4.2)
Cadmium	0 mg/kg (0.05)	Etain	50 mg/kg (200)
Matière étrangère minérale	0 % (0)	Matière étrangère végétale	0 % (1)
Pesticides	0 (R 396/2005)	Plomb	0 mg/kg (0.1)

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 48 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. Egoutter le produit et garder le jus. Selon les utilisations, couper les tomates en deux, les épépiner, les concasser ou les mixer. Les tomates s'utilisent à chaud comme à froid dans des soupes, potages et gaspachos. Elles s'utilisent pour réaliser des sauces et pour mouiller une cuisson longue de type ragoût à brun.

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							
79	19	0.5	0.1	2.1	1.9	1.2	0.9	0.3

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.80

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 13 - Légumes cuits ou autres que secs, seuls, ou en mélange contenant au moins 50% de légumes

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 10 sur 20

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	56.16	0	72	Boîte	6		
Palette	673.92	885	864	Boîte	72	1200x800x1600	
Boîte	0.78	1	1	Boîte			3061435000413
Colis	9.36	12	12	Boîte		420x320x120	3061435100410
Pièce	0.78	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 0.48

Volume (litre) : 0.85