

Sauce bolognaise en boîte 3/1 BEAUMOULIN

Article : 67651



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 :	Sauce Bolognaise 30% viande de boeuf
Descriptif produit :	30 % de bœuf. Boîte 3/1 de 2,4 kg. Colis de 3 boîtes
Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 3.000 Boite de 2.400 kg
Liste des ingrédients :	Eau, préparation de viande de boeuf 30% (origine UE), purée de tomates double concentrée, oignons, huile de colza, carottes, vin rouge (contient des SULFITES), amidon modifié de maïs, sel, ail, jus de citron à base de contré, sucre, persil, CELERI, thym.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
VIANDE DE BOEUF	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 :	France [Département(s) : 22]
N° d'agrément :	FR 22.182.05 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	1,080
Allergènes majeurs :	Céleri, Sulfite (> 10 ppm)
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Sans porc
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 21/03/2024 09:35

N° de version : 13.1

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Sauce bolognaise en boîte 3/1 BEAUMOULIN

Article : 67651

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21041000 - Préparations pour soupes, potages ou bouillons; soupes, potages ou bouillons préparés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	6.4		

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. Verser le contenu dans une casserole et remonter à température doucement. Maintenir la sauce au chaud au bain-marie. Cette sauce prête à l'emploi peut être personnalisée en ajoutant des herbes, épices ou condiments. Elle accompagne traditionnellement des plats de pâtes (spaghetti, penne). Elle permet de réaliser des lasagnes, des pizzas au bœuf et peut aussi servir de base à la confection d'un chili (ajouter des haricots rouges et des épices). Rendement : 2,400 kg soit 24 portions de 100 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							
350	84	4.2	1.3	5.3	5.3	3.5	4.5	0.75

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.07

Type de matières grasses : Colza

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	2.4	2.705	1	Boite			3325815003006
Colis	7.2	8.115	3	Boite		465x156x158	13325815003003
Couche	79.2	0	33	Boite	11		
Palette	712.8	803.385	297	Boite	99	1200x800x1554	
Pièce	2.4	0	1	Boite			