



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients

principaux/primaires : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Sauce salade

Descriptif produit : Colis de 2 distributeurs

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 2.000 Pièce unitaire de 5.800 kg

Liste des ingrédients : eau, vinaigre d'alcool, huile de colza 15%, amidon modifié de maïs, sel, moutarde de Dijon (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel, acidifiant : acide citrique), sel minéral (potassium), épaississant : gomme xanthane, arômes, jus de citron concentré, antioxydant : E 385, colorants : extrait de paprika, lutéine.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
EAU	France

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 : Pologne, France [Département(s) : 21], Espagne

Allergènes majeurs : Moutarde

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Sauce salade en distributeur 5,8 kg AMORA

Article : 91633

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans huile de palme

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

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° 2103 90 30)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	234 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	377 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	180 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 : Retirer l'anneau de plastique de sécurité pour débloquer la pompe. Puis l'amorcer en pompant quelques coups 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 : Bidon de 5,8 kg. Soit 580 doses de 10 g (= 1 pression) ou 290 doses de 20 g (= 2 pressions).

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml								
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							
641	156	16	1.2	3	0.5	0.5	0.5	1.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.03

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
Colis	11.6	12.81	2	Pièce unitaire		480x200x395	13250541910137
Couche	104.4	0	18	Pièce unitaire	9		8722700193739
Palette	417.6	486.02	72	Pièce unitaire	36	1200x800x1739	8712100376696
Pièce unitaire	5.8	6.17	1	Pièce unitaire			3250541910130
Pièce	5.8	0	1	Pièce unitaire			