

Sauce dessert framboise en flacon 1 kg ALSA

Article : 95315



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 Framboise
- Descriptif produit :** Framboise 28%. Colis de 6 flacons
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Flacon de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** Ingrédients: sucre, framboise 28%, sirop de glucose, eau, épaississants (pectine, farine de graines de caroube), colorants (anthocyanes, carmins), acidifiant (acide citrique), conservateur (sorbate de potassium).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sucre	France
framboise	Union Europ., Hors UE

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 54]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 540
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 17/11/2023 16:31

N° de version : 10.3

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 dessert framboise en flacon 1 kg ALSA

Article : 95315

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	68 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	249 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	93 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec et à consommer dans les 3 mois après ouverture

Mise en œuvre : Secouer vivement le flacon. Lors de la première utilisation, dévisser le bouchon, retirer l'opercule et replacer le bouchon. Ouvrir le clapet et retourner le flacon au-dessus du plat à agrémenter. Presser sur les flans du flacon de manière mesurée pour délivrer la quantité de sauce suffisante pour la recette. Utilisable pour le nappage (glaces, sorbets, pêche melba, gâteaux de riz...), l'aromatisation (crèmes pâtisseries, crèmes anglaises, crème au beurre, milk-shakes...) et l'accompagnement (tartes, crêpes, génoises, fruits cuits...), ainsi que le décor d'assiette. Après ouverture, réserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C, notamment pour le maintien de la fluidité de la sauce. Dosage : 10 à 15 grammes selon usage. Rendement : Flacon de 1 kg. Soit 100 doses de 10 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							
1,143	269	0.1	0	66	61	1.4	0.4	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.00

Type de matières grasses : Aucune

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
Pièce unitaire	1	0	1	Flacon			
Colis	6	6.6	6	Flacon		291x144x263	03506170018434
Flacon	1	1.071	1	Flacon			8712100455148
Couche	126	0	126	Flacon	21		
Palette	600	642.6	600	Flacon	100	1200x800x1465	03506170018441
Bouteille	1	0	1	Flacon			
Pièce	1	0	1	Flacon			