

# Sauce dessert mangue- abricot en flacon 1 kg ALSA

Article : 95317



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Sauce Mangue-Abricot

**Descriptif produit :** Purée de mangue 15%, purée d'abricot 15%. Colis de 6 flacons

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Flacon de 1.000 kg

**Liste des ingrédients :** Ingrédients: sucre, purée de mangue 15%, purée d'abricot 15%, sirop de glucose, eau, acidifiant (acide citrique), conservateur (sorbate de potassium), sel, antioxydant (acide ascorbique), colorant (caroténoïdes).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sucre	France

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 54, 67]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 360

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

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

**Régimes particuliers :** 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%

**Code nomenclature douanière :** 21069098 - Préparations alimentaires, n.d.a., contenant en poids 1,5% de matières

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 24/04/2024 09:06

N° de version : 7.1

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 dessert mangue- abricot en flacon 1 kg ALSA

Article : 95317

grasses provenant du lait, 5% de saccharose ou d'isoglucose, 5% de glucose ou d'amidon ou de fécule

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 en chambre froide / réfrigérateur 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, coupe exotique, 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							
1,157	272	0.2	0	67	63	0.6	0.4	0.05

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 2.00

**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	03506170018342
Flacon	1	1.071	1	Flacon			3506170018335
Bouteille	1	1.071	1	Flacon			3506170018335
Couche	120	0	120	Flacon	20		
Palette	600	682.4	600	Flacon	100	1200x800x1465	03506170018359
Pièce	1	0	1	Flacon			