



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Yuzu jus d'agrumes
- Descriptif produit :** 100% jus d'agrumes. Colis de 20 bouteilles
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 20.000 Bouteille de 0.180 kg
- Liste des ingrédients :** Ingrédients: Yuzu jus d'agrumes

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Yuzu jus d'agrumes	Japon

- Durée de vie totale du produit (jours) :** 365
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans additif, 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
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 20093119 - Jus d'agrumes, non fermentés, sans addition d'alcool, d'une valeur Brix <= 20 à 20°C et d'une valeur > 30 € par 100 kg poids net (à l'excl. des mélanges, des jus d'orange, de pamplemousse ou de pomelo ainsi que des produits contenant des sucres d'addition)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	58 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	170 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	58 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 semaines après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir le bouchon et verser dans la recette en cours. Agiter avant d'ouvrir et conserver au frais. Les utilisations de la spécialité de jus de Yuzu sont très variées. En assaisonnement pour vos plats salés : Marinades, court-bouillon. Pour déglacer des sucres de cuisson, assaisonner vos salades ou d'autres sauces composées, ou pour «cuire» par macération... Pour la préparation de vos mets sucrés : dans les glaces, sorbets, granités, comme arôme et parfum de pâtisserie, pour «décuire» un caramel. Pour les cocktails ou les boissons.

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							
122	30	0	0	6.9	6	0	0.5	0.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

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
Couche	36	0	200	Bouteille	10		
Palette	216	466	1200	Bouteille	60	1200x800x1320	
Bouteille	0.18	0.35	1	Bouteille			4967079500076
Colis	3.6	7.53	20	Bouteille		320x270x195	14967079500073
Pièce	0.18	0	1	Bouteille			

Volume (litre) : 0.18