

Sauce tomate La Gustosa en boîte 3/1 CIRIO

Article : 155127



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Sauce tomate
- Descriptif produit :** A base de tomates (80%) et légumes (12%). Boîte 3/1 de 2,55 kg. Colis de 6 boîtes.
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 2.550 kg
- Liste des ingrédients :** Tomates 80%, légumes 12,9% (carotte, oignon, CÉLERI), huile de tournesol 5%, sucre, sel, pantes aromatiques 0,3% (basilic, origan), correcteur d'acidité : acide citrique

Ingrédients principaux / primaires	Origines
tomates	Italie

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 :** Italie
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,095
- Allergènes majeurs :** Céleri
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** 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, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 21032000 - Tomato ketchup et autres sauces tomates

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Brix	10 °B (8 - 11)	pH	4.5 (≤ 4.5)
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	154 mm	Hauteur de l'unité de consommation	150 mm
Largeur de l'unité de consommation	154 mm		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 4 jours après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la brique selon les préconisations d'hygiène recommandées. Utiliser en l'état ou parfumer avec des herbes, des huiles, des épices. Cette sauce peut être utilisée pour garnir des pizzas et bruchettas ou réaliser toutes les préparations culinaires à base de tomates (sauces, gratins, ragouts et sautés, terrines). Rendement : 2650 ml.

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							
335	81	5.5	0.7	5.6	5.3	0.9	1.3	0.96

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.24

Type de matières grasses : Autres matières grasses

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	76.5	0	30	Boîte	5		
Palette	765	875	300	Boîte	50	1200x800x1750	3069534233312
Boîte	2.55	2.916	1	Boîte			8001440127588
Colis	15.3	17.5	6	Boîte		490x320x160	8001440318320
Pièce unitaire	2.55	0	1	Boîte			
Pièce	2.55	0	1	Boîte			