

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Sauce émulsionnée à la tomate et au basilic pour hamburger

Descriptif produit : Sauce émulsionnée de couleur orange à la tomate avec des marquants d'oignons et échalotes. Colis de 12 flacons

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 12.000 Flacon de 0.940 kg

Liste des ingrédients : Eau, huile de colza, purée de tomate 5%, sucre, MOUTARDE (eau, vinaigre, graines de MOUTARDE, sel, acidifiant : acide citrique (E330), sucre, épice, antioxydant : disulfite de potassium (E224), arômes), amidon modifié, vinaigre, sauce anglaise (vinaigre de MALT (ORGE), vinaigre, mélasse, sucre, sel, anchois (POISSON), extrait de tamarin, oignons, ail, épices, arômes), basilic 2.5%, jaune d'OEUF, sel, oignons déshydratés (oignon, huile de tournesol), échalote déshydratée, colorant : extrait de paprika (E160c), acidifiant : acide lactique (E270), épaississant : gomme xanthane (E415), épices, conservateur : sorbate de potassium (E202), arôme.

Œufs : codification du mode d'élevage : 1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines
eau	France
huile de colza	UE / Hors UE

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 : France [Département(s) : 45]

Durée de vie totale du produit (jours) : 270

Allergènes majeurs : Gluten, Moutarde, Oeuf, Poisson

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Halal, Sans porc

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
pH	3.4 (3.25-3.55)	Acidité acétique	1 % (0.85-1.15)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 3 semaines après ouverture

Mise en œuvre : Retirer l'ensemble du bouchon pour enlever l'opercule de sécurité. Repositionner le bouchon et secouer vivement le flacon. En dehors de son utilisation, maintenir le flacon la tête en bas. Presser le flacon, après avoir levé le clapet du bouchon, pour obtenir la dose souhaitée de sauce. Sauce incontournable pour assaisonner sandwiches, hamburgers, frites et tous les plats de viandes grillées et froides, plus particulièrement les viandes de Kebab. Flacon adapté à une utilisation en cuisine ou au comptoir, comme en libre-service. En fin de service, essuyer l'embouchure et réserver au frais (si possible) pour conserver la puissance aromatique de la sauce.

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							
1,024	247	21	1.8	12	6.2	1	1.1	1.8

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.05

Type de matières grasses : Colza, Tournesol

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	135.36	0	144	Flacon	12		
Palette	541.44	615	576	Flacon	48	1200x800x1400	
Colis	11.28	12.19	12	Flacon		306x231x315	3498430010725
Flacon	0.94	0.99	1	Flacon			3498430010718
Pièce	0.94	0	1	Flacon			