

Sauce poivre en brique 1L CHEF

Article : 196113



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Sauce aux Poivres - Prêt-à-l'emploi.

Descriptif produit : 25 portions de 40 mL. Colis de 8 briques

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 8.000 Brique de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Eau, CREME, huile de tournesol, amidon modifié, vin blanc, protéines de PETIT-LAIT en poudre, BEURRE, sirop de sucre caramélisé (CH: sucre caramélisé), sel, sucre, poivre vert et noir 0,58 %, cognac, oignon en poudre, arômes naturels (avec CELERI), purée de tomate (double concentré), épaississant (gomme xanthane), extrait de viande de bœuf, extrait de levure, ail en poudre, laurier en poudre.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Eau	Union Europ., Hors UE
Poivre vert et noir	Union Europ., 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 : Italie

Durée de vie totale du produit (jours) : 457

Allergènes majeurs : Céleri, Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

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

Sauce poivre en brique 1L CHEF

Article : 196113

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	63 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	170 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	95 système métrique		

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 72 heures après ouverture

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml								
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							
358	86	6.5	2.7	5.5	2.6	0.5	1.2	1.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.18

Type de matières grasses : Beurre, 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
Brique	1	1.06	1	Brique			7613036695305
Couche	120	0	120	Brique	15		
Palette	720	787	720	Brique	90	1200x800x150	7613036695329
Colis	8	8.46	8	Brique		271x210x176	7613036695312
Pièce	1	0	1	Brique			
Pièce unitaire	1	0	1	Brique			

Volume (litre) : 1