



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Sauce déshydratée biologique

Descriptif produit : Pour 6 L de préparation. Colis de 10 seaux

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 10.000 Seau de 0.600 kg

Liste des ingrédients : Tomate* 48 % - Amidon de maïs* - Féculé de pomme de terre* - Sel - Sucre de canne* - Oignon* - Huile de tournesol* - Extrait de levure* - Betterave rouge* - Plantes aromatiques* - Poivre*. * issus de l'agriculture biologique

Ingrédients principaux / primaires	Origines
tomate bio	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 : France [Département(s) : 68]

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Crustacés, Céleri, Gluten, Lait, Oeuf, Poisson, Soja, Sulfites

Sauce tomate déshydratée BIO en seau 600 g NEFF MADA

Article : 196116

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Bio

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

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)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

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							
1,416	335	2.92	0.6	63.51	24.43	9.05	9.16	7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.14

Type de matières grasses : 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	30	0	50	Seau	5		
Palette	240	299	400	Seau	40	1200x800x1400	
Colis	6	6.84	10	Seau		680x270x140	13760149755592
Seau	0.6	0.68	1	Seau			3760149755595
Pièce	0.6	0	1	Seau			