

Sauce aux champignons de Paris en brique 1 L CHEF

Article : 209905



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Sauce aux Champignons de Paris - Prêt-à-l'emploi.

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

Conservation : Ambient

Conditionnement : Colis de 8.000 Brique de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Eau, champignons de Paris 12,2% (champignons de Paris 12% et champignons de Paris déshydratés), CRÈME, échalote, amidon modifié, protéines de PETIT-LAIT en poudre, huile de tournesol, sel, sucre, arômes naturels, jus de champignon concentré, extrait de levure, épaississant (gomme xanthane), jus de citron concentré, poivre blanc.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Eau	Union Europ., Hors UE
Champignons de Paris	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) : 365

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Végétarien

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Sauce aux champignons de Paris en brique 1 L CHEF

Article : 209905

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
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							
268	65	3.9	1.8	5.4	1.7	0.4	1.6	0.86

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.41

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
Brique	1	1.05	1	Brique		63x95x170	7613036698771
Colis	8	8.55	8	Brique		271x210x176	7613036698788
Couche	120	0	120	Brique	15		
Palette	720	795	720	Brique	90	1200x800x1206	7613036698795
Pièce	1	0	1	Brique			

Volume (litre) : 1



Sauce aux champignons de Paris en brique 1 L CHEF

Article : 209905