



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Sauce Hollandaise - 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, huile de tournesol, BEURRE 9,5 %, jaune d'OEUFS 6 %, amidon modifié, sel, jus de citron concentré, amidon de maïs, épaississants (gomme guar, gomme xanthane), protéines de pois, sucre, arôme naturel, curcuma, extrait de paprika.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Eau	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, Oeuf
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif, 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%
- 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°

Sauce hollandaise en brique 1 L CHEF

Article : 209906

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

Mise en œuvre : Réchauffer à feu doux, sans ébullition, pendant 2 à 3 minutes. Remuer de temps en temps ou verser la sauce dans un récipient adapté. Couvrir puis chauffer une portion de 40 ml pendant 15 secondes au micro-ondes 1800 watts. Remuer avant de servir. Au bain-marie.

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							
987	239	25	7	3.4	0.5	0.2	1.2	1.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.05

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	1.01	1	Brique			7613036700283
Colis	8	8.18	8	Brique		271x210x176	07613036700290
Couche	120	0	120	Brique	15		
Palette	720	762	720	Brique	90	1200x800x1206	07613036700306
Pièce	1	0	1	Brique			

Volume (litre) : 1