

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

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



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

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

Caractéristiques générales

Descriptif produit :	Préparation colorante pour viandes, sauces et potages. Colis de 6 bouteilles
Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 6.000 Bouteille de 1.200 kg
Liste des ingrédients :	Colorant : caramel de SULFITE caustique E150b (contient des SULFITES), eau. Pour denrées alimentaires.
Pays de transformation :	France
Durée de vie totale du produit (jours) :	1,800
Allergènes majeurs :	Sulfite (> 10 ppm)
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Régimes particuliers :	Sans porc
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 2,5%
Code nomenclature douanière :	1702.9034 - Sucres et sucreries - Autres sucres, y compris le lactose, le maltose, le glucose et le fructose (lévulose) chimiquement purs, à l'état solide; sirops de sucres sans addition d'aromatisants ou de colorants; succédanés du miel, même mélangés de miel naturel; sucres et mélasses caramélisés - autres, y compris le sucre inverti (ou interverti) et les autres sucres et sirops de sucres contenant en poids à l'état sec 50 % de fructose - à l'état de sirop - Hors sirops de table; succédanés du miel - autres sirops de sucre, caramélisés; caramels colorants

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Il permet de relever l'eau de cuisson des féculents, de parfumer des potages ou encore de corser un jus, une sauce, une vinaigrette ou un plat cuisiné. Il est intéressant de l'utiliser pour réaliser les marinades de viandes et poissons et aide à la coloration des grillades et rôtis.

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							
954	225	0.5	0.1	53	15	3.9	0.2	0.79

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.40

Type de matières grasses : Aucune

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
Bouteille	1.2	1.32	1	Bouteille			03215471210002
Couche	115.2	0	96	Bouteille	16		
Colis	7.2	0	6	Bouteille			
Palette	460.8	0	384	Bouteille	64		