Tomato Ketchup bouteille 950ML Colona

Article : 258583

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 12.000 Bouteille de 0.950 kg
Liste des ingrédients :	Purée de tomates double concentrée (35 % soit 210g de tomates fraiches pour 100g de ketchup), eau, vinaigre, sucre, sel, amidon modifié, acidifiant : glucono-deltalactone, conservateur : sorbate de potassium, antioxydant : acide ascorbique, arôme naturel
Pays de transformation :	Belgique
Durée de vie totale du produit (jours) :	365
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans huile de palme
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 2,5%
Code nomenclature douanière :	2103.2000 - Préparations alimentaires diverses - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés; farine de moutarde et moutarde préparée - «tomato ketchup» et autres sauces tomates

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Tomato Ketchup bouteille 950ML Colona

Article : 258583

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							
464	109	0.1	0.1	25	23.9		2	2.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 20.00

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	0.95	1.083	1	Bouteille			05410803806016
Couche	114	0	120	Bouteille	10		
Colis	11.4	0	12	Bouteille			
Palette	456	0	480	Bouteille	40		

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur