Sauce à salade bidon 5KG Mahi

Article : 258591

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 4.000 Bidon de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	Eau, huile de colza (18.49 %), vinaigre, moutarde (7 %) (eau, graines de moutarde, sel, vinaigre, curcuma), sel, sucre, stabilisateurs : amidon modifié - farine de graines de caroube - gomme xanthane - gomme guar, conservateurs : sorbate de potassium, arôme naturel
Pays de transformation :	Belgique
Durée de vie totale du produit (jours) :	365
Allergènes majeurs :	Moutarde
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 :	2103.9000 - Préparations alimentaires diverses - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés; farine de moutarde et moutarde préparée - Hors sauce de soja Hors «tomato ketchup» et autres sauces tomates Hors farine de moutarde et moutarde préparée

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

Sauce à salade bidon 5KG Mahi

Article : 258591

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							
764	186	18.8	18.6	3.7	2.1		0.3	2.8

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.02

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
Bidon	5	5.4	1	Bidon			07611633045011
Couche	160	0	32	Bidon	8		
Colis	20	0	4	Bidon			
Palette	1920	0	384	Bidon	96		

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