

Concentré de viande texture en pâte en pot 580 g CHEF

Article : 298691



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Concentré de viande à texture en pâte.
- Descriptif produit :** 14,5 à 58 L de préparation. Colis de 6 pots
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Pot / Bocal / Coupelle de 0.580 kg
- Liste des ingrédients :** Viande de bœuf 25%, extrait de levure, arômes (BLÉ), sucre, sel, huile de palme, eau, concentré de tomates, colorant (caramel ammoniacal), épices (graines de coriandre, poivre blanc), épaississant (gomme xanthane), antioxydant (extrait riche en tocophérols), extrait de laurier.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
VIANDE DE BOEUF	Union Europ.

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 :** Danemark
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 544
- Allergènes majeurs :** Gluten
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- 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° 2103 90 30)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	94 système métrique	Largeur de l'unité de consommation	94 système métrique
Hauteur de l'unité de consommation	111 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur jusqu'à la DLC / DDM

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							
1,206	288	14.5	7.8	19.4	18.1	0.7	19.7	18.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.36

Type de matières grasses : Palme

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
Pot	0.58	0.633	1	Pot / Bocal / Coupelle		94x94x111	8445291105614
Colis	3.48	3.84	6	Pot / Bocal / Coupelle		230x159x205	8445291105621
Couche	55.68	0	96	Pot / Bocal / Coupelle	16		
Palette	389.76	456	672	Pot / Bocal / Coupelle	112	1200x800x1585	8445291105638
Pièce unitaire	0.58	0	1	Pot / Bocal / Coupelle			



Concentré de viande texture en pâte en pot 580 g CHEF

Article : 298691