

# Sauce vinaigrette agrumes en bouteille 1 L MAILLE

Article : 20122



*Photo non contractuelle, suggestion de présentation*

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Sauce vinaigrette

**Descriptif produit :** Au zeste de citron et jus de mandarine. Colis de 6 bouteilles PET

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Bouteille de 1.010 kg

**Liste des ingrédients :** Huile de colza, vinaigre de vin blanc, eau, sucre, miel, huile d'olive vierge extra, jus de citron concentré 2,2%, jus de mandarine concentré 1,5%, zestes de citron 1,5%, arômes naturels, épaississants : carraghénanes et gomme xanthane, jalapeño. Peut contenir : graines desésame, moutarde.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Matière première	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 :** Allemagne

# Sauce vinaigrette agrumes en bouteille 1 L MAILLE

Article : 20122

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 91

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Moutarde, Sésame

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

**Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 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	88 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	281 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	88 système métrique		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans le mois après ouverture

**Mise en œuvre :** Secouer vivement la bouteille avant utilisation. Déverrouiller le bouchon en retirant la bague de sécurité et retirer l'opercule. Secouer avant chaque utilisation pour ré-émulsionner. Il s'agit d'une sauce vinaigrette prête à l'emploi. S'utilise à froid pour les assaisonnements et les marinades, ou à chaud pour le déglçage d'une cuisson. Se conserve durant 4 semaines au réfrigérateur après ouverture. Rendement : Bouteille de 1 L. Soit plus de 65 portions de 15 ml (1 cuillère à soupe).

## 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							
2,149	513	51	4.1	12	12	0	0.5	0.03

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.01

**Type de matières grasses :** Colza, Olive

# Sauce vinaigrette agrumes en bouteille 1 L MAILLE

Article : 20122

## 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
Colis	6.05	6.49	6	Bouteille		278x186x296	8722700561668
Bouteille	1.01	1.05	1	Bouteille		88x88x281	8722700234128
Litre	1.01	0	1	Bouteille			
Couche	96.86	104	96	Bouteille	16		8722700234135
Palette	484.32	544.2	480	Bouteille	80	1200x800x1630	8712100835537
Pièce unitaire	1.01	0	1	Bouteille			
Flacon	1.01	0	1	Bouteille			
Pièce	1.01	0	1	Bouteille			

Volume (litre) : 1