

Sauce vinaigrette sésame soja en bouteille 1 L MAILLE

Article : 19611



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Sauce Vinaigrette

Descriptif produit : A la sauce soja, à l'huile et aux graines de sésame. Colis de 6 bouteilles PET

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Bouteille de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Huile de tournesol, vinaigre de vin rouge, sauce soja : 15% (eau, graines de SOJA, BLÉ, sel, vinaigre d'alcool, alcool, sucre), huile de SÉSAME grillé : 7%, vinaigre de vin blanc, sucre, eau, graines de SÉSAME grillées : 2%, sel, épaississants : carraghénanes et gomme xanthane, épices (gingembre, jalapeno, paprika).

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 : Pologne, France [Département(s) : 21], Espagne

Durée de vie totale du produit (jours) : 91

Allergènes majeurs : Gluten, Soja, Sésame

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

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

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)

Sauce vinaigrette sésame soja en bouteille 1 L MAILLE

Article : 19611

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 déglacage 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							
2,039	495	50	6	6.7	5.6	0.5	1.8	1.7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.04

Type de matières grasses : Autres matières grasses, Tournesol

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	6.5	6	Bouteille		278x186x186	8722700561705
Pièce unitaire	1	0	1	Bouteille			
Bouteille	1	1.07	1	Bouteille			8722700234159
Litre	1	0	1	Bouteille			
Couche	96	104	96	Bouteille	16		8722700234166
Palette	480	545	480	Bouteille	80	1200x1200x800	08717163682319
Pièce	1	0	1	Bouteille			

Volume (litre) : 1