

# Ketchup en distributeur 5,5 kg LESIEUR

Article : 42906



## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

*\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

*Photo non contractuelle, suggestion de présentation*

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** LESIEUR KETCHUP 5L

**Descriptif produit :** +/- 250 portions. Colis de 2 distributeurs

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 2.000 Pièce unitaire de 5.500 kg

**Liste des ingrédients :** Purée de tomates mi-réduite (64%), sucre, vinaigre d'alcool, amidon modifié, sel, acidifiant : acide citrique.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
TOMATES	Union Europ.

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 59]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 273

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

# Ketchup en distributeur 5,5 kg LESIEUR

**Article : 42906**

**Composants spécifiques :** Sans huile de palme

**Régimes particuliers :** Sans porc, Végétarien

**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	179 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	384 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	194 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 :** Débloquer la pompe en lui faisant faire un quart de tour. Casser le bouchon protecteur du bec et amorcer la pompe en effectuant 4 ou 5 pressions, avant utilisation, au dessus d'un petit récipient, jusqu'à apparition de la sauce. Mettre le Jet bar à disposition des consommateurs en leur indiquant que 2 pressions correspondent à une portion de 20 g. Idéal pour les unités de restauration à fort potentiel où la mise à disposition en libre service des sauces condimentaires est envisageable. Pour les établissements scolaires, placer les distributeurs sur la ligne de service et faire délivrer la dose de sauce adaptée au plat par le personnel de service, pour éviter les abus. Réserver au frais après nettoyage de l'embout de la pompe. Rendement : 550 doses de 10 g (= 1 pression) ou 275 doses de 20 g (= 2 pressions).

## 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							
423	100	0	0	22	19	1	1.1	3.6

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**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
Colis	11	12.01	2	Pièce unitaire		353x182x391	13036813741155
Pièce unitaire	5.5	5.86	1	Pièce unitaire			3011360037411
Couche	132	0	24	Pièce unitaire	12		
Palette	396	459.25	72	Pièce unitaire	36	1200x800x1317	13265475335024
Pièce	5.5	0	1	Pièce unitaire			