

# Colorant pour viande, sauce et potage en bouteille 1 L Ducorelle DUCROS

Article : 141890



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Préparation de Colorant alimentaire

**Descriptif produit :** Colis de 6 bouteilles

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Bouteille de 1.250 kg

**Liste des ingrédients :** Colorant : caramel ordinaire, eau.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Caramel ordinaire	France

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 84]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 730

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme

**Régimes particuliers :** Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

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

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 21069098 - Préparations alimentaires, n.d.a., contenant en poids 1,5% de matières

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 18/01/2023 09:27

N° de version : 5.2

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



# Colorant pour viande, sauce et potage en bouteille 1 L Ducorelle DUCROS

Article : 141890

grasses provenant du lait, 5% de saccharose ou d'isoglucose, 5% de glucose ou d'amidon ou de fécule

## Conseils d'utilisation

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

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

**Mise en œuvre :** Le Ducorelle s'utilise en le diluant directement dans un liquide chaud ou froid. Il permet de relever et de colorer l'eau de cuisson des féculents, des potages, des sauces crème ou des ragoûts. Il peut aussi aider à la coloration des grillades et rôtis.

## 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							
1,156	272	0	0	68	68	0	0	0.5

**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
Bouteille	1.25	1.34	1	Bouteille			3275925690903
Litre	1.25	0	1	Bouteille			
Couche	120	0	96	Bouteille	16		
Palette	600	668.04	480	Bouteille	80	1200x800x1385	
Colis	7.5	8.04	6	Bouteille		279x191x248	13275925690900
Pièce	1.25	0	1	Bouteille			

Volume (litre) : 1