

e.2.27 Nutriscore_D



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : LESIEUR SAUCE SALADE LEGERE 5L

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

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 2.000 Pièce unitaire de 5.150 kg

Liste des ingrédients : Eau, huile de colza (16%), vinaigre d'alcool, MOUTARDE de Dijon (5%) [eau , graines de MOUTARDE , vinaigre d'alcool , sel, antioxydant : diSULFITE de potassium , acidifiant : acide citrique], vinaigre de vin blanc, amidon modifié, sucre, sel, jus de citron concentré, épaississant : gomme xanthane, colorants : lutéine et extrait de paprika, antioxydant : EDTA, arôme.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
HUILE DE COLZA	France

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 : France [Département(s) : 59]

Durée de vie totale du produit (jours) : 273

Allergènes majeurs : Moutarde, Sulfite (> 10 ppm)

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans huile de palme

Régimes particuliers : Sans porc, Végétarien

Sauce salade en distributeur 5,1 kg LESIEUR

Article : 43185

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	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 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 salades 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.

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							
736	178	17	1.2	5.6	2.5	0.5	0.4	2.3

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.02

Type de matières grasses : Colza

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	10.3	11.373	2	Pièce unitaire		353x182x391	13265479103018
Pièce unitaire	5.15	5.511	1	Pièce unitaire			3265479103004
Couche	123.6	0	24	Pièce unitaire	12		
Palette	370.8	434.46	72	Pièce unitaire	36	1200x800x1317	13265475339022
Pièce	5.15	0	1	Pièce unitaire			

Volume (litre) : 5