

e.4.17 Nutriscore_C



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Sauce au poivre déshydratée
- Descriptif produit :** +/- 10,4 L de préparation. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.900 kg
- Liste des ingrédients :** Ingrédients : amidon modifié de maïs, arômes, maltodextrine, graisse de palme, oignon grillé¹, sel, épices et aromate (poivres vert, noir et blanc (3,7%), laurier), purée de tomates¹, extrait de levure, sirop de caramel, sirop de glucose, extrait de malt d'ORGE, sucre, protéines de LAIT, jus d'oignon concentré¹, colorant (extrait de paprika), huile de tournesol. Peut contenir : œufs, soja, céleri, moutarde. ¹ Ingrédients issus de l'agriculture durable.

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, France [Département(s) : 67]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 91
- Allergènes majeurs :** Gluten, Lait
- Traces d'allergènes :** Céleri, Moutarde, Oeuf, Soja
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans porc
- 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
Hauteur de l'unité de consommation	178 système métrique	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	115 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	130 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Disperser la quantité nécessaire de produit dans l'eau chaude en remuant avec un fouet. Porter à ébullition tout en remuant et laisser cuire 5 minutes. Maintenir la sauce au chaud au bain-marie. Cette sauce peut être personnalisée à souhait avec herbes, épices, condiments ou alcools. Elle permet traditionnellement d'accompagner les grillades. Il est possible de l'adoucir en la crémant. Rendement : 90 g de produit pour 1 L d'eau. Une boîte de 900 g permet de réaliser 10,4 L de sauce, soit 208 portions de 5 cl.

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							
135	32	0.9	0.5	5.5	0.8	0.5	0.7	0.94

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.78

Type de matières grasses : Palme, 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
Boîte	0.9	0.996	1	Boîte		115x130x178	3011360040817
Colis	5.4	6.139	6	Boîte		360x265x185	03011364081076
Couche	48.6	0	54	Boîte	9		8722700199069
Palette	194.4	246.004	216	Boîte	36	1200x800x890	08720182327444
Pièce unitaire	0.9	0	1	Boîte			
Pièce	0.9	0	1	Boîte			