

# Moutarde de Dijon en distributeur 5,3 kg LESIEUR

Article : 42835

## 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 MOUTARDE 5L

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

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 2.000 Pièce unitaire de 5.300 kg

Liste des ingrédients : Eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel, antioxydant : disulfite de potassium, acidifiant : acide citrique.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
GRAINES DE MOUTARDE	Hors UE

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

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans huile de palme

Régimes particuliers : Sans gluten, 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 :** Débloquent 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. Réserver au frais après nettoyage de l'embout de la pompe.

## 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							
619	149	11	0.8	3.2	2.7	2.1	7.2	6.5

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.65

**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	10.6	11.67	2	Pièce unitaire		353x182x391	13036813739145
Pièce unitaire	5.3	5.66	1	Pièce unitaire		194x179x384	3011360037398
Couche	127.2	0	24	Pièce unitaire	12		
Palette	381.6	445.26	72	Pièce unitaire	36	1200x800x1317	13265475337028
Pièce	5.3	0	1	Pièce unitaire			