

# Sauce basquaise aux piments d'Espelette en boîte 3/1 D'AUCY

Article : 4121



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Sauce à base de tomates et de piments
- Descriptif produit :** Boîte 3/1 de 2,5 kg (PNE). Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 2.500 kg
- Liste des ingrédients :** Pulpe de tomates (41%), poivrons verts (26%), purée de tomate double concentrée (12%), oignons (10%), eau, amidon modifié, huile de tournesol, sel, sucre, arômes naturels, acidifiant : acide citrique épaississants : gomme xanthane, gomme guar; piment d'Espelette (0.03%), origan, antioxydant : acide ascorbique.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
PAS D'INGREDIENT PRINCIPAL	Union Europ.

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 :** Espagne
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,440
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans porc, 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 :** 20021010 - Tomates pelées, entières ou en morceaux, préparées ou conservées

# Sauce basquaise aux piments d'Espelette en boîte 3/1 D'AUCY

Article : 4121

autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	156 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	157 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	156 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 les 72 heures après ouverture

## 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							
173	41	0.9	0.1	5.9	4.5	1.9	1.4	0.63

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.56

**Type de matières grasses :** Tournesol

**Catégorie GEMRCN :** 13 - Légumes cuits ou autres que secs , seuls , ou en mélange contenant au moins 50% de légumes

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** 10 sur 20

## 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
Couche	82.5	0	33	Boite	11		
Palette	660	762.2	264	Boite	88	1200x800x1430	03017800143681
Boite	2.5	2.8	1	Boite			3017800141625
Colis	7.5	8.4	3	Boite		470x160x160	03017800143674
Pièce	2.5	0	1	Boite			