

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Préparation gastronomique aux tomates séchées.

Saveur / Goût	Caractéristique de la tomate	Tolérance(s)	/
Texture		Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 36 mois à température ambiante
Après ouverture, conserver à +4°C et consommer dans les 3-4 jours

AMBIANT

CONSEILS D'UTILISATION

Prêt à l'emploi

INGREDIENTS

Tomates 48%, huile de tournesol, eau, double concentré de tomate, sel, pignons 2,5%, huile d'olive 2,3%, basilic 2%, sucre, correcteur d'acidité: acide citrique E330, plantes aromatiques, antioxydant: acide L-ascorbique E300.

Allergène(s): Aucun.

Contamination(s) croisée(s): Aucune.



DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	OUI
Végétalien / Végan	OUI	Sans Gluten	OUI	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	NON	Contient de la présure animale	NON		

- Origine produit fini: Italie
- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1162	Energie (kcal)	277
Matières grasses (g)	28,2	dont acides gras saturés (g)	2,8
Glucides (g)	5,4	dont sucres (g)	3,3
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	1,2
Sel (g)	2,7		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Produit stable microbiologiquement	caractéristiques microbiologiques, physico-chimiques inchangées après incubation à 37°C.
------------------------------------	--

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 6 bocaux de 520 gr		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Bocal en verre	Carton	/
EAN 13 ou 14	8056515242253	18056515242250	/
Poids net (Kg)	520 g	3,12	499
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	/	5,12	839
Dimensions L x l x h (mm)	/	275 x 185 x 125	1200 x 800 x 1400
EAN 128	/	OUI	OUI

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	960	16	10	160

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.