



Sauce Vinaigrette Echalote , Oignon Rouge

1 L MAILLE



LES PLUS PRODUIT

- Matière grasse utilisée : huile de tournesol
- Sans colorant artificiel
- Sans exhausteur de gout
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Sauce Vinaigrette.

Mode d'emploi : pour garantir le mélange optimal des ingrédients, agiter 10 secondes avant chaque utilisation.

Liste d'ingrédients : huile de tournesol, vinaigre de vin rouge (32%) (dont SULFITES), eau miel d'acacia, oignon rouge (3%), jus concentré d'échalote(2.7%), jus de raisin concentré, sel, jus de cassis concentré, arômes naturels d'oignon,épaississants : carraghénanes, gomme xanthane, jalapeno.

Peut contenir : celeri

Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE):

- présents dans la recette : **SULFITES.**

- peut contenir : - celeri.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour une portion de 30 ml de produit	**
Energie	2015 kJ /489 kcal	606 kJ / 147 kcal	7
Graisses	51 g	15 g	21
- Dont acides gras saturés	5,8 g	1,7 g	9
Glucides	8,1 g	2,4 g	< 1
- Dont sucres	7,7 g	2,3 g	3
Protéines	< 0,5 g	< 0,5 g	<1
Sel	1,1 g	0,33 g	6

** % d'Apport de Référence pour un adulte type (8400KJ/2000 kcal).

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : non

Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : non



Sauce Vinaigrette Echalote , Oignon Rouge

1 L MAILLE

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico-chimiques :

Teneur en matière grasse : 50.7 %
pH : 3.15

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 90 jours

Mode de conservation du produit :

Avant ouverture : conserver à l'abri de la lumière, à température ambiante inférieure à 25°C.
Après ouverture : conserver en chambre froide à température positive pendant 4 semaines, ou à température ambiante inférieure à 25°C pendant 3 semaines.

Qualité : Norme ISO 9001: 2000

HACCP en place

Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur

Produit non ionisé

Produit ne nécessitant pas de marque de salubrité

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Plan de palettisation (palette 1200*800) :

ELEMENT	CODIFICATION		DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION	AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE								
	NORME GENCOD EAN 13			POIDS NET /KG	POIDS BRUT /KG	LONGUEUR PROFONDEUR Length/ Depth	LARGEUR Width Facing	HAUTEUR Height	VOLUME DM3 (pal M3)					
UNITE CONSOMMATEUR	871256662227		MAILLE VINAIGRET ECHAL 1L		1,000	1,070	88,0	88,0	281,0	2,176				
CARTON	8712566188062		6	UC/Cart	6,000	6,500	278	186	296	15,306				
COUCHE	8712566188079		16	CARTON	96	UC/Che	96,000	104,000	1200	800	296	284,160		
PALETTE	8712100835773		5	COUCHE	80	CARTON	480	UC/Pal	480,000	545,000	1200	800	1630	1,594

Code douanier : 21039090

NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions
20 rue des Deux Gares
CS 90056
92842 Rueil-Malmaison cedex
www.unileverfoodsolutions.fr

Vous pouvez également nous contacter par mail :
Qualite.foodsolutions@unilever.com