

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Tomates rouge semi-séchées.

Savoir / Goût	Caractéristique de tomates assaisonnées	Tolérance(s)	/
Texture	/	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON
Calibre: Boîte 4/4

CONSEILS DE CONSERVATION

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

AMBIANT

CONSEILS D'UTILISATION

Egoutter avant l'usage.

INGREDIENTS

Tomates (57%), huile de tournesol, sel, feuilles de persil, piment rouge, ail en poudre, feuilles d'origan, correcteur d'acidité : acide citrique E330.

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)	558	Energie (kcal)	135
Matières grasses (g)	9,5	dont acides gras saturés (g)	1
Glucides (g)	7,8	dont sucres (g)	7,8
Fibres alimentaires (g)	4,5	Protéines (g)	2,2
Sel (g)	1,25		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Produits stable microbiologiquement	caractéristiques microbiologiques, physico-chimiques inchangées après incubation à 37°C pendant 14 jours et à 55°C pendant 7 jours.
--	---

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 6 boîtes 4/4 de 750 gr		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Boîte métallique en fer blanc	Carton	/
EAN 13 ou 14	8056515240334	18056515240331	/
Poids net (Kg)	750 g	4,50	648
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	/	5,40	798
Dimensions L x l x h (mm)	/	300 x 205 x 120	1200 x 800 x 1590
EAN 128	/	OUI	OUI

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
		864	12	12

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