



# Sauce Vinaigrette Jalapeno Gingembre

## 1 L MAILLE



### LES PLUS PRODUIT

- Sans exhausteur de goût
- Sans colorant artificiel
- 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 aromatisé basilic (vinaigre de vin (dont SULFITES), extrait de basilic), eau, vinaigre de vin blanc, sirop de gingembre : 4,5% (sucre, eau, gingembre), sucre, sel, écorce de citron, jus de citron concentré : 1%, épices (gingembre : 0,2%, paprika, jalapeno : 0,14%, poivre de Cayenne, ail), arômes naturels, épaississants : carraghénanes et gomme xanthane, poivron rouge.

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

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

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour une portion de 30 ml de produit	**
Energie	2000 kJ / 480 kcal	600 kJ / 150 kcal	7
Graisses	50 g	15 g	21
- Dont acides gras saturés	6 g	2 g	10
Glucides	6 g	2 g	< 1
- Dont sucres	6 g	2 g	2
Protéines	< 0,5 g	< 0,5 g	< 1
Sel	1,6 g	0,48 g	8

\*\* % 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 Jalapeno Gingembre

## 1L MAILLE

### INFORMATIONS TECHNIQUES

#### Caractéristiques physico-chimiques :

Teneur en matière grasse : 50%  
Teneur en sel (NaCl) : 1.58%  
Acidité totale (en acide acétique) : 1.65%  
pH : 3,5

**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 numéro d'agrément sanitaire CEE

### INFORMATIONS LOGISTIQUES

#### **Plan de palettisation (palette 1200\*800) :**

ELEMENT	CODIFICATION	DESCRIPTION DETAILLÉE 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	8718114778549	MAIL VINAIG JALAP&GING 1L		1,000	1,070	88,0	88,0	281,0	2,176				
CARTON	8718114915111	6		UC/Cart	6,000	6,500	278	186	296	15,306			
COUCHE	8718114778556	16	CARTON	96	UC/Che	96,000	104,000	1200	800	296	284,160		
PALETTE	8712100835803	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](http://www.unileverfoodsolutions.fr)

Vous pouvez également nous contacter par mail :  
**[Qualite.foodsolutions@unilever.com](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)**

Mise à jour en juin 2015, FT n° 19151103, rédigée par le service Qualité