



# Sauce Vinaigrette Fruit de la Passion

## 1L MAILLE



### LES PLUS PRODUIT

- Aux zestes de mandarine
- Sans colorant artificiel
- Sans exhausteur de goût
- Sans arachide

### INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit** : Sauce Vinaigrette.

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

**Liste d'ingrédients** : huile de tournesol, vinaigre de vin blanc, eau, huile d'olive vierge extra, sirop de gingembre (sucre, eau, gingembre), jus de fruit de la passion concentré : 4%, jus de mandarine concentré : 3%, sucre, sel, mandarines séchées : 0,3% (dont écorces), épaississants : carraghénanes et gomme xanthane, épices (poivre noir, jalapeno, paprika), arômes naturels, huile essentielle de mandarine.

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

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

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour une portion de 30 ml de produit	**
Energie	2100 kJ / 490 kcal	630 kJ / 150 kcal	8
Graisses	50 g	15 g	21
- Dont acides gras saturés	6 g	2 g	10
Glucides	9 g	2,5 g	< 1
- Dont sucres	8 g	2,5 g	3
Protéines	< 0,5 g	< 0,5 g	<1
Sel	1,3 g	0,39 g	7

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : non  
Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : non



# Sauce Vinaigrette Fruit de la Passion

## 1L MAILLE

### INFORMATIONS TECHNIQUES

#### Caractéristiques physico-chimiques :

Teneur en matière grasse : 50%.  
Acidité totale (en ° acétique) : 2,15.  
pH : 2,85  
Densité : 1,002.

**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	8718114778570	MAIL VINAIG FRUIT PASS 1L						1,000	1,070	88,0	88,0	281,0	2,176
CARTON	8718114914909	6				UC/Cart	6,000	6,500	278	186	296	15,306	
COUCHE	8718114778587	16	CARTON	96		UC/Che	96,000	104,000	1200	800	296	284,160	
PALETTE	8712100835636	5	COUCHE	80	CARTON	480	UC/Pal	480,000	545,000	1200	800	1630	1,565

**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)**