

INFORMATION GENERALE

Dénomination	Velouté courgette roquefort 500 ml
Code article	058
DDM	3 ans
Conditions de stockage	Avant ouverture à conserver à température ambiante et à l'abri de la lumière. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et consommer dans les 3 jours.
Quantité nette (ml)	500
Poids net égoutté	/
Contenance (ml)	528



CARACTERISTIQUES

CARACTERISTIQUES GENERALES

Ingredients	Courgettes* (49,3%), eau, oignons*, lait*, roquefort* (4%), sel de l'île de Ré.
Allergenes	Lait. Fabriqué dans un atelier utilisant sésame, céleri et gluten.
pH	

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g

Couleur	Vert pâle avec paillettes vertes foncées.	Energie : (kJ)	81	Glucides : (g)	1,8
Goût	Courgette et roquefort bien présent	Energie : (kcal)	19	Dont sucres (g)	1,6
Odeur	Légumes verts et roquefort	Matières grasses : (g)	1,6	Protéines : (g)	1,8
Texture	Assez épaisse	Dont acides gras saturés : (g)	0,9	Fibres Alim : (g)	0,78
				Sel : (g)	0,53

EMBALLAGE

EMBALLAGE PRIMAIRE

EMBALLAGE SECONDAIRE

Description de l'emballage	Bocal verre Capsule Argent	Description de l'emballage	Colis carton de 6 UVC
Dimension emballage	Diam : 69 mm / H : 198 mm	Poids brut d'un colis (g):	4576
Poids brut d'une UVC (g)	746	Dimension carton (mm)	217*142*203
EAN 13	376028435 058 7	DUN 14	0376028 006 058 9
Code nomenclature douanière	21 04 10 00 89		

PALLETISATION

Dimension palette EUROPE (cm)	80 x 120
Poids palette (kg)	465
Nombre d'UVC par carton :	6
Nombre de carton par couche :	25
Nombre de cartons sur palette :	100
Nombre d'UVC par palette :	600
Nombre de couches sur palette :	4