



LES PLUS PRODUIT

- Aceto Balsamico di Modena I.G.P
- Excellence reconnue depuis sa création
- 6% d'acidité
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

Suggestions d'emploi : le Vinaigre Balsamique de Modène MAILLE est idéal pour assaisonner les salades, les crudités, les légumes vapeur et les sauces pour viande.

Liste d'ingrédients : vinaigre de vin (dont SULFITES), moûts de raisin cuit et concentré (dont SULFITES), colorant : caramel E150d.

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

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

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 ml de produit tel que vendu
Energie	687 kJ/ 161 kcal
Graisses	0 g
- dont acides gras saturés	0 g
Glucides	35 g
- dont sucres	35 g
Fibres alimentaires	NA
Protéines	<0,5 g
Sel	0,06 g

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

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

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

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico-chimiques :

Acidité totale (en acide acétique) : 6%

pH : 2.95

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : aucune.

Mode de conservation du produit :

Avant ouverture : conserver à l'abri de la lumière, à température ambiante inférieure à 25°C.

Après ouverture : conserver à l'abri de la lumière, à température ambiante inférieure à 25°C. Afin que le vinaigre délivre tout son arôme, consommer de préférence dans les six mois.

Le dépôt qui peut se former est naturel et n'altère en rien la qualité du produit.

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	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)	
UNITE CONSOMMATEUR	8712100441639		MAILLE VIN.BALSAMIQ.500ML					0,569	0,949	67,00	67,00	276,00	1,239	
CARTON	8712100170942		6			UC/Cart	3,414	5,815	220,00	160,00	300,00	10,560		
COUCHE	8712100441646		29	CARTON	174		UC/Che	99,006	168,635	1200,00	800,00	300,00	288,000	
PALETTE	8712100441653		3	COUCHE	87	CARTON	522	UC/Pal	297,018	530,905	1200,00	800,00	1044,00	1,002

Code douanier : 22090011

NOUS CONTACTER

UNILEVER France Food Solutions

23 rue François Jacob

92842 Rueil-Malmaison cedex

www.unileverfoodsolutions.fr

Vous pouvez également nous contacter par mail :

Qualite.foodsolutions@unilever.com

