



# Hellmann's Sauce Barbecue 792 ml



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer? key=295676672\_3EA937064B3AB37D3DDBDA4DFB27E455&fil

### **AVANTAGES PRODUIT**

- Sauce iconique à base d'oignons caramélisés.
- Parfait pour mariner et laquer vos viandes ou en side pour accompagner vos frites, burgers, wings de poulet?
   Utilisation à chaud ou à froid.
  - Convient aux végétaliens et est sans gluten
  - Un flacon ergonomique facilement utilisable à une main.
    - Emballage majoritairement recyclable.

Dénomination légale :	Sauce									
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES									
	Selon le règlement europ	een IN	CO n°116	59/2011 :						
	Allergènes	Oui	Non							
	Céréales contenant du gluten	ontenant du gluten								
	Crustacés et produits à base de			х						
	crustacés									
	Oeufs et produits à base d'œufs		Х							
Ingrédients : tomates (152 g de tomates pour 100 g	Poissons et produits à base de									
de sauce barbecue), sucre, vinaigre d'alcool, oignon	poissons			Х						
caramélisé 5% (oignon, sucre), poivron, concombre,	Arachides et produits à base			+						
	d'arachide			X						
sel, amidon modifié, purée de mangue concentrée,	Soja et produits à base de soja			х						
jus de citron concentré, acidifiant (acide citrique),	Lait et produits à base de lait (y			· · ·						
épices (paprika en poudre, curry), arôme de fumée,	compris de lactose)			Х						
conservateurs (sorbate de potassium, benzoate de	Fruits à coques et produits à			Х						
sodium). Convient aux végétaliens.	base de ces fruits)			^						
	Céleri et produits à base de	t produits à base de								
	céleri		Х							
	Moutarde et produits à base de		х							
	moutarde									
	Graines de sésame et produits			Х						
	à base de graines de sésame									
	Anhydride sulfureux et sulfites			X						
ADDITIFS	Lupin et produits a base de			Х						
	Mollusques et produits à base									
	de mollusques		×							
E330 - Acide citrique - E202 - Sorbate de potassium -	,		1							
E211 - Benzoαte de sodium -	- Présents dans la recette :									



## **INFORMATIONS TECHNIQUES**

Mode d'emploi :	Prêt à l'emploi.
Dosages :	
DDM Garantie Réception Entrepôt :	91 Jours
Mode de conservation du produit :	À conserver au sec, à température ambiante et à l'abri de la lumière. Après ouverture : se conserve 4 semaines à température ambiante ou 8 semaines au réfrigérateur.
Pays de Conditionnement :	Pologne

### **INFORMATIONS NUTRITIONNELLES**

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit préparé <sup>1</sup>	Par portion*	%** par portion*					
<b>Valeur énergétique</b>	682kJ - 163kcal			102kJ - 24kcal	1 %					
Matières grasses	< 0.5 g			< 0.5 g	< 1 %					
- dont acides gras saturés	< 0.1 g			< 0.1 g	< 1 %					
Glucides	37 g			5.6 g	2 %					
- dont sucres	34 g			5.1 g	6 %					
Fibres										
Protéines	1.6 g			< 0.5 g	< 1 %					
Sel	2.8 g			0.41 g	7 %					

<sup>\*</sup> Taille de la portion = 15 g

Convient aux végétariens : OUI Sans OGM: OUI Sans Alcool:

Convient aux végétaliens : OUI Kasher: Halal:

Produit Biologique: NON

Produit ionisé:

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> : Préparé selon le mode d'emploi (en base de sauce pour les fonds, jus et fumets)

<sup>\*\*%</sup> d'Apport de référence pour un adulte type (8400 kJ / 2000 kcal)



### **INFORMATIONS LOGISTIQUES**

								AVEC POIDS DIMENSIONS EN MM AVEC PALETTE HAUTEUR PALETTE				EC	
ELEMENT	EAN							Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3
UNITE CONSOMMATEUR	8711200383825		HLMNS BBQ SAUCE 6X950G BO				0,95	1,01	74	74	255	1,39638	
CARTON	8711200383832		6 UC/			UC/ Cart	5,7	6,2	226	153	270	9336060	
COUCHE		25	CARTON		150		UC/ Che						
PALETTE	8711200384204	5	COUCHE	125	CARTON	750	UC/ Pal	712,5	800	1200	800	1500	1440000000

Code douanier: 21039090

Engagements qualité:

Norme FSSC 22000 ou équivalent

HACCP en place

Produit ne nécessitant pas d'agrément sanitaire

Nous contacter:

UNILEVER France Food Solutions 20 rue des Deux Gares 92842 Rueil-Malmaison cedex Tél: 09 69 32 70 03 (appel non surtaxé)

www.ufs.com

Vous pouvez également nous contacter par mail :

Qualite.foodsolutions@unilever.com