



## Spécification Produit

Date: 23-10-2025

### LA WILLIAM

#### Sauce Harakiri 1l

**EAN:**

5410426118015 CE

05410426118008 HE

**Numéro d'article:**

11801

**TM:**

BE

La William; Belgian sauces since 1963

## Description

Harakiri – Pour ceux pour qui piquant ne rime jamais avec assez !

La sauce la plus brûlante du marché, un véritable défi pour les amateurs de sensations fortes.

Cette sauce unique est une véritable explosion de saveurs, disponible exclusivement en édition limitée.

Suite au grand succès de notre première édition limitée, la Harakiri sera désormais produite en plus grande quantité.

## Origine

**Pays d'origine:** Belgique

**Nom légal:** sauce très piquante aux piments

## Ingédients

Ingédients: huile de colza, eau, vinaigre, piments (flocons de paprika, poudre de piment, pili-pili) (5%), jaune d'OEUF de poules élevées au sol, MOUTARDE (eau, vinaigre, graines de MOUTARDE, sel, épices), amidon modifié de maïs, arôme naturel, sel, chlorure de potassium, acidifiant (acide



## Spécification Produit

Date: 23-10-2025

Sans OGM: Oui

Irradié: Non

## Allergènes

Avec	Peut contenir des spores	Sans	Non fourni
+	±	—	○
les céréales contenant du gluten	±	arachides	—
blé	±	soja	±
seigle	—	lait	±
orge	±	fruits à coque	—
avoine	—	amande	—
épautre	—	noisette	—
kamut	—	noix	—
crustacés	±	noix de cajou	—
oeufs	+	noix de pécan	—
poisson	±	noix du brésil	—

## Valeurs nutritionnelles

## Marques de qualité et caractéristiques

Caractéristique	Est applicable	Réclamation sur l'étiquette
Bevat glutamaat	Non	n/A
Bevat lactose	Non	n/A
Bevat rundvlees	Non	n/A
Bevat varkensvlees	Non	n/A
Veganistisch	Non	n/A



## Conditions de stockage

Procédure	Conditions de stockage	Température (°C)	Période
af productie	koel / droog	3°C - 22°C	8 maand(en)
ontvangst grossier	koel / droog	3°C - 22°C	3 maand(en)

**Remarque générale pour toutes les conditions de stockage**

<b>Méthode de conservation</b>	Conservation chimique
<b>Mode d'emploi sur l'étiquette</b>	
<b>Instructions de stockage sur l'étiquette</b>	Ongeopend: bewaren bij min.3°C en max. 22°C. Na opening: gebruiken binnen de week of koel bewaren (max.7°C)
<b>Type de date d'expiration</b>	À consommer de préférence avant le
<b>Emplacement de la date de péremption sur l'emballage</b>	productetiket

## Logistique

### Hiérarchie logistique

unité de consommation - 5410426118015 - Sauce Harakiri 1l

unité de vente - 05410426118008 - Sauce Harakiri 6×1l

### Détails logistiques

#### unité de consommation

Nom d'article	Sauce Harakiri 1l
Appellation courte	
EAN	5410426118015
Numéro d'article producteur	11801
Code Intrastat	21039090



## Spécification Produit

Date: 23-10-2025

Emballage (LxBxH)	squeeze bottle (5.5cm x 8cm x 29.5cm)
Quantité estimée	Oui
Contenu net	1000 ml
Poids net	938 g
Poids brut	996 g
Nombre de portions par emballage	
Min nombre de portions dans l'emballage	
Max nombre de portions dans l'emballage	

### unité de vente

EAN	05410426118008
Numéro d'article producteur	11800
Emballage (LxBxH)	carton (223mm x 170mm x 310mm)
Poids net	5.63 kg
Poids brut	6.12 kg
Nombre d'unités dans cet emballage	6

### palette

Palette (palette + charge) (L x l x H)	euro palette (120cm x 80cm x 85cm)
Poids brut	759 kg
Nombre de cartons sur cette palette	120
Nombre de boîtes par couche	24
Nombre de couches par palette	5



## Spécification Produit

Date: 23-10-2025

Matériau d'emballage	Valeur	% de matériaux recyclés	Est recyclable	Remarque
polypropylène	48 g		Recyclable	
polypropylène	11.2 g		Recyclable	

### carton (223mm x 170mm x 310mm)

Matériau d'emballage	Valeur	% de matériaux recyclés	Est recyclable	Remarque
carton ondulé	91 g		Recyclable	

## Détails du contact

### Contactgegevens La William

Blauwenhoek 41, B1840, Londerzeel

### Consumer Support:

✉ [sales@lawilliam.be](mailto:sales@lawilliam.be)

Dernière mise à jour le 16 septembre 2025

Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).

Le fabricant de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Clause de non-responsabilité](#)

© 2025 PS in foodservice. Tous droits réservés.

© 2025 PS in foodservice. Tous droits réservés.

[Privacybeleid](#)