



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Soupe aux champignons de Paris déshydratée.

Descriptif produit : +/- 10 L de préparation soit 50 assiettes. Colis de 6 boîtes

Liste des ingrédients : Amidon modifié, maltodextrine, farine de BLE, huile de tournesol, huile de palme, fécule de pomme de terre, sel, PETIT-LAIT en poudre, farine de riz, extrait de champignons de Paris 4%, extrait de levure, sirop de glucose, arômes (avec LAIT), sucre, champignons de Paris 1,4%, protéines de LAIT, émulsifiant (lécithines), épices, sucre caramélisé, acidifiant (acide citrique). Peut contenir : CELERI, OEUFS, MOUTARDE et SOJA.

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Amidon modifié	Hors UE, Union Europ.
Extrait de champignon de Paris	Hors UE, Union Europ.
Champignons de Paris	Hors UE, Union Europ.

Pays de transformation : Allemagne

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

Allergènes majeurs : Gluten, Lait

Traces d'allergènes : Céleri, Moutarde, Oeuf, Soja

Composants spécifiques : Sans conservateur

Régimes particuliers : Sans porc, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21041000 - Préparations pour soupes, potages ou bouillons; soupes, potages ou bouillons préparés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	129 mm	Hauteur de l'unité de consommation	215 mm
Largeur de l'unité de consommation	129 mm		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Disperser la quantité nécessaire de produit dans l'eau froide ou chaude à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition et laisser mijoter à feu doux 5 minutes. Rendement : 100 g au L. 10 L une fois restitué, soit 40 portions de 250 ml.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,843	440	20	6.5	57	6	1	6.9	8.6

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.35

Type de matières grasses : Palme, Tournesol

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Boîte	1	1.1	1	Boîte		129x129x215	7613037820355
Colis	6	6.64	6	Boîte		380x252x218	7613038483139
Couche	54	0	54	Boîte	9		
Palette	216	268	216	Boîte	36	1200x800x1014	7613039224038