

Crème de champignons en boîte 1 kg MAGGI

Article : 18303



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
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** Amidon modifié, maltodextrine, farine de BLÉ, huile de tournesol, graisse de palme, amidon 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 LACTOSE), sucre, champignons de Paris 1,4%, protéine de LAIT, émulsifiant (lécithines), épices, sucre caramélisé, acidifiant (acide citrique).
Peut contenir : CÉLERI, ŒUFS, MOUTARDE, SOJA

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

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

- 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, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Végétarien

Crème de champignons en boîte 1 kg MAGGI

Article : 18303

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

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 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	215 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	129 système métrique		

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

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
Boite	1	1.11	1	Boite		129x129x215	7613037820355
Colis	6	6.66	6	Boite		380x252x218	7613038483139
Couche	54	0	54	Boite	9		
Palette	216	268	216	Boite	36	1200x800x1014	7613039224038
Pièce	1	0	1	Boite			
Pièce unitaire	1	0	1	Boite			