Bouillon de boeuf en boîte 1,6 kg MAGGI

Article : 35491

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Bouillon de bœuf déshydraté

Descriptif produit : +/- 80 L de préparation. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 1.600 kg

Liste des ingrédients : Sel iodé, fécule, sucre, sirop de glucose, sel, jus de cuisson de viande de bœuf 2,5%, colorant (caramel ordinaire), extrait de levure, arômes, huile de tournesol, oignon, acidifiant (acide citrique), extrait de CÉLERI, extrait de thym. Peut contenir : ŒUFS, LAIT, GLUTEN.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sel iodé	Union Europ., Hors UE
Jus de cuisson de viande de boeuf	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 : Slovaquie

Durée de vie totale du produit (jours) : 548

Allergènes majeurs : Céleri

Traces d'allergènes : Gluten, Lait, Oeuf

Composants spécifiques : Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

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

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Bouillon de boeuf en boîte 1,6 kg MAGGI

Article : 35491

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	217 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, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Secouer la boîte avant toute utilisation. Verser la quantité de poudre nécessaire dans l'eau froide ou bouillante. Maintenir ou porter à ébullition et cuire quelques instants en remuant au fouet. Dosage 20 g pour 1L d'eau si utilisé comme base de bouillon de boeuf traditionnel. Base de cuisson pour viandes, légumes et féculents, velouté, soupes au vermicelles et potages, fricassées et sautés, et surtout pochages de viandes rouges et légumes. Sans réhydratation préalable : peut être utilisé en saupoudrage pour corser des sauces et autres recettes en final ou pour donner du goût à une poêlée de légumes. Rendement : 20 g pour 1 L. La boîte permet de réaliser 80 L de bouillon.

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							
905	217	1.6	0.4	45.6	18.2	0.5	4.7	42.4

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.94

Type de matières grasses : Tournesol

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Bouillon de boeuf en boîte 1,6 kg MAGGI

Article : 35491

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	1.6	1.7	1	Boite		132x145x180	3033710046935
Colis	9.6	10.41	6	Boite		390x260x223	3033710262281
Couche	86.4	0	54	Boite	9		
Palette	345.6	400	216	Boite	36	1200x800x1042	7613038521374
Pièce	1.6	0	1	Boite			

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur