



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Soupe déshydratée
- Descriptif produit :** +/- 12,5 L de préparation. +/- 50 portions de 250 ml. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.940 kg
- Liste des ingrédients :** Légumes : 27% (pomme de terre (12%), carotte (6,4%), oignon (4,4%), poireau (2,8%), CÉLERI)), amidon modifié de maïs, amidon de pomme de terre, sel, graisse de palme, CRÈME, farine de BLÉ, extrait de levure, arômes (dont CÉLERI), LACTOSE, protéines de LAIT, épice et aromate (persil, curcuma).

| Ingrédients principaux / primaires | Origines |
|------------------------------------|-----------------------|
| Matière première | 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 :** UE / Hors UE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 121
- Allergènes majeurs :** Céleri, Gluten, Lait
- Traces d'allergènes :** Moutarde, Oeuf
- Régimes particuliers :** Sans porc
- 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 | 115 système métrique | Hauteur de l'unité de consommation | 180 système métrique |
| Largeur de l'unité de consommation | 130 système métrique | | |

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

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

Mise en œuvre : Disperser la quantité nécessaire de produit dans l'eau bouillante à l'aide d'un fouet. Reporter à ébullition et laisser mijoter à feu doux 5 minutes. Rendement : 75 g au L. 12,5 L une fois restitué, soit 50 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 | | | | | | | |
| 1,795 | 430 | 22 | 14 | 49 | 7.9 | 4.6 | 5.7 | 11.5 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.26

Type de matières grasses : Palme

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 |
|---------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|----------------|
| Couche | 50.76 | 0 | 54 | Boite | 9 | | |
| Palette | 253.8 | 313.405 | 270 | Boite | 45 | 1200x800x1075 | 08722700101352 |
| Boite | 0.94 | 1.037 | 1 | Boite | | | 3011360041074 |
| Colis | 5.64 | 6.409 | 6 | Boite | | 356x268x185 | 03011364107059 |
| Pièce | 0.94 | 0 | 1 | Boite | | | |