



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 0.820 kg

Liste des ingrédients : Pomme de terre (20%), amidon modifié de maïs, sel, amidon (pomme de terre, pois), graisse de palme, oignon, poireau (6,7%), farine de riz, huile de maïs, sucre, arômes, LACTOSE, extrait de levure, protéines de LAIT, épices (ail, poivre, curcuma), jus de légumes concentrés (CÉLERI, carotte, poireau, oignon). Peut contenir gluten, œuf, moutarde, soja.

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, Lait

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

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Régimes particuliers : Sans porc, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide ainsi que des amers aromatiques du n° 2103 90 30)

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, jusqu'à la DDM

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 : 65 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							
1,526	365	12	6.4	57	9.3	3.9	6	13

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.50

Type de matières grasses : Maïs, 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
Boite	0.82	0.89	1	Boite		115x130x180	8712566460366
Colis	4.89	5.52	6	Boite		360x265x185	8711200750450
Couche	44.01	0	54	Boite	9		
Palette	176.04	223.86	216	Boite	36	1200x800x890	8720182327529
Pièce	0.82	0	1	Boite			