

# Soupe poule-vermicelle en boîte 825 g KNORR

Article : 87716



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 0.825 kg

**Liste des ingrédients :** Vermicelles (66%) (semoule de BLÉ dur), sel, amidon de pomme de terre, exhausteur de goût (glutamate de sodium), maltodextrine, graisse de poule (1,8%), farine de BLÉ, pomme de terre, oignon, arômes, viande de poule (0,7%), épices et aromates (ail, persil, poivre, curcuma), antioxydant (extrait de romarin). Peut contenir lait, œuf, céleri, moutarde, soja.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Matière première	Union Europ., Hors UE

**Pays de transformation :** Allemagne, France [Département(s) : 67]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 121

**Allergènes majeurs :** Gluten

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

**Composants spécifiques :** Sans huile de palme

**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	150 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 en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 24 heures après ouverture

**Mise en œuvre :** Disperser la quantité nécessaire de produit dans l'eau chaude à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition et laisser mijoter à feu doux 5 minutes. Rendement : 66 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							
1,300	320	3	0.7	60	1	3	12	13

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 4.00

**Type de matières grasses :** Aucune

## 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	44.55	0	54	Boîte	9		
Palette	311.85	376.792	378	Boîte	63	1200x800x1242	08711200574414
Boîte	0.825	0.902	1	Boîte		115x130x150	8711200574391
Colis	4.95	5.584	6	Boîte		356x268x156	08711200873227
Pièce	0.825	0	1	Boîte			