

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Bouillon de crustacés

**Descriptif produit :** 1 sachet pour 2 L de préparation. Colis de 5 sachets

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 5.000 Boite de 0.280 kg

**Liste des ingrédients :** Crustacés (50,7%) : extrait de LANGOUSTINE (LANGOUSTINE, eau), CREVETTE (CREVETTE, eau, sel); chair de POISSON, extrait de levure, légumes (tomate, oignon), sel, sucre, fibres de blé, antioxydant : extraits riches en tocophérols.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Crustacés (50,7%) : extrait de langoustine (langoustine, eau), crevette (crevette, eau, sel)	Hors UE

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 61]

**N° d'agrément :** FR61.077.010CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 365

**Allergènes majeurs :** Crustacés, Gluten, Poisson

**Traces d'allergènes :** Céleri, Mollusques, Soja

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

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

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** Préparations pour soupes, potages ou bouillons; soupes, potages ou bouillons préparés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Aw	0.35 (0.4)		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture

**Mise en œuvre :** 1. Porter à ébullition 2 L d'eau. 2. Retirer le sachet infusion de son emballage aluminium 3. Plonger le sachet infusion dans l'eau bouillante. 4. Couvrir et laisser infuser 5 à 10 minutes à feu doux. Remuer de temps en temps. 5. Retirer le sachet. Le bouillon est prêt. Base de cuisson pour poissons et fruits de mer, velouté de poissons et sauce crème, cuisson de légumes et de féculents, fricassées et sautés de poissons, et surtout pochages des poissons et fruits de mer. Rendement : Chaque sachet infusion contient 55 g de bouillon déshydraté. Un sachet permet de reconstituer par infusion 2L de bouillon de crustacés.

## 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							
0	0	2.4	0.5	25.9	10.6		39.3	24.1

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 16.38

**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
Boîte	0.28	0.46	1	Boîte			3760169640024
Colis	1.38	2.31	5	Boîte		446x153x234	13760169640021
Sachet	0.06	0	0.2	Boîte			
Couche	17.88	0	65	Boîte	13		
Palette	125.13	0	455	Boîte	91	1200x800x1778	
Pièce	0.28	0	1	Boîte			