



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 : Velouté de champignons Cèpes et Bolets

Descriptif produit : +/- 4 portions de 250 ml. Colis de 6 briques

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Brique de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Eau, LAIT écrémé reconstitué, champignons 7,9% (Cèpes 3,95%, Bolets 3,95%), arômes naturels (contiennent : ORGE, BLE), CREME fraîche, amidon de maïs modifié, oignons réhydratés, sel, stabilisant : gomme de xanthane, ail, extrait de levure

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Lait écrémé reconstitué, champignons	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 : France [Département(s) : 29]

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Gluten, Lait

Velouté champignon en brique 1 L LA POTAGERE

Article : 92865

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

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
pH	6 (+/- 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

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml								
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							
151	36	1.9	1.2	2.8	0.5	2.2	0.9	0.75

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.47

Type de matières grasses : Beurre

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
Colis	6	6.53	6	Brique		175x295x135	3274930121204
Brique	1	1.07	1	Brique		170x95x63	32749351401300
Couche	144	0	144	Brique	24		
Palette	864	940	864	Brique	144	1200x800x1200	3274930121211
Pièce	1	0	1	Brique			

Volume (litre) : 1