

## 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 :** Base de soupe ou aide culinaire

**Descriptif produit :** 10 g de miso pour 200 ml d'eau = une portion. Colis de 6 boîtes

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.250 kg

**Liste des ingrédients :** Miso (95%) (eau, fèves de SOJA, riz, sel), extrait de levure, BONITE (POISSON), fibre de SOJA.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Miso (95%) (Eau, fèves de SOJA, riz, sel)	Hors UE

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

**N° d'agrément :** FR61.077.010CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 360

**Allergènes majeurs :** Poisson, Soja

**Traces d'allergènes :** Crustacés, Céleri, Gluten, Mollusques

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

**Composants spécifiques :** Sans additif

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

**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
Aw	0.4		

## 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 :** En tout simplicité, il suffit de dissoudre 10 g de poudre dans 200 ml d'eau bouillante, pour obtenir un bol de soupe Miso de base à personnaliser. Toutefois, c'est en aide culinaire que la poudre de Miso prend vraiment une dimension exceptionnelle : saupoudrée comme une épice salée pour assaisonner des mets choisis, diluée dans l'eau chaude pour une cuisson en court-bouillon ou dans l'eau froide pour une marinade, enfin la poudre de Miso s'utilise aussi en panure avant cuisson en friteuse ou au four.

## 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							
1,337	318	11.7	1.8	27.1	4.7	2	26	21

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 2.22

**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	0.25	0.33	1	Boîte			3760169640253
Colis	1.5	1.98	6	Boîte		329x122x171	13760169640250
Couche	33	0	132	Boîte	22		
Palette	297	0	1188	Boîte	198	1200x800x1660	
Pièce	0.25	0	1	Boîte			