

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 bœuf

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

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 5.000 Boîte de 0.330 kg

Liste des ingrédients : Boeuf (74,7%) : viande de boeuf (origine : UE), extrait de viande de boeuf, bouillon de volaille (eau, viande, os, sel), légumes (oignon, carotte, CELERI, tomate, ail), sel, extrait de levure, fibres de BLE, épices et aromates, antioxydant : extraits riches en tocophérols.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
viande de bœuf	Union Europ.
extrait de viande de bœuf	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 : Céleri, Gluten

Traces d'allergènes : Crustacés, Mollusques, Poisson, Soja

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 : 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 dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

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 10 minutes minimum à feu doux. Remuer de temps en temps. 5. Retirer le sachet. Le bouillon est prêt. Base de cuisson pour viandes blanches, légumes et féculents, velouté, soupes au vermicelles et potages, fricassées et sautés, et surtout pochages de viandes et légumes. Sans réhydratation préalable : peut être utilisé en saupoudrage pour corser des sauces et autres recettes en final ou pour donner du goût à une poêlée de légumes. Rendement : 5 sachets par boîte. Chaque sachet infusion contient 65 g de bouillon déshydraté. Un sachet permet de reconstituer par infusion 2L de bouillon de bœuf.

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							
1,289	305	5.3	2.1	7.9	0.2	2	56.6	12

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 10.68

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	21.13	0	65	Boîte	13		
Palette	147.88	236	455	Boîte	91	1200x800x1778	
Boîte	0.33	0.46	1	Boîte			3760169640017
Colis	1.63	2.29	5	Boîte		446x153x234	13760169640014
Pièce	0.33	0	1	Boîte			