

# Bouillon de boeuf hyposodé en poche 1 kg NEFF MADA

Article : 99726



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

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

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Bouillon déshydraté

**Descriptif produit :** Pour 100 L de préparation. Colis de 10 poches

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 10.000 Poche de 1.000 kg

**Liste des ingrédients :** Sirop de glucose de maïs - Arômes - Extraits de levures - Huile de colza - Maltodextrine de pomme de terre - Extrait de viande de boeuf 4 % - Oignon - Sucre - Colorant : Caramel (E150c) - Ail - Epices.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sirop de glucose de maïs	Autriche
extrait de viande de boeuf	Pays-Bas

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) : 68]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 540

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Crustacés, Céleri, Gluten, Lait, Oeuf, Poisson, Soja, Sulfites

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

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

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 17/11/2023 12:46

N° de version : 9.3

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

# Bouillon de boeuf hyposodé en poche 1 kg NEFF MADA

Article : 99726

Code nomenclature douanière : 21041000 - Préparations pour soupes, potages ou bouillons; soupes, potages ou bouillons préparés

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

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

**Mise en œuvre :** Secouer la poche avant toute utilisation. Verser la quantité de préparation nécessaire dans l'eau froide ou bouillante. Maintenir ou porter à ébullition et cuire quelques instants en remuant au fouet. Dosage 10 g pour 1L d'eau si utilisé comme base de bouillon traditionnel. 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 : le bouillon de boeuf peut être utilisé en saupoudrage pour corser des sauces et autres recettes en touche finale ou pour donner du goût à une poêlée de légumes. Rendement : 10 g pour 1 L. La poche permet de réaliser 100 L de bouillon.

## 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							
1,372	334	5.6	0.6	49	13	1.5	19	8.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.39

Type de matières grasses : Colza

## 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	100	0	100	Poche	10		
Palette	500	543	500	Poche	50	1200x800x1710	
Colis	10	10.36	10	Poche		350x250x310	13760149755943
Poche	1	1.036	1	Poche		300x240x240	3760149755946
Pièce	1	0	1	Poche			