



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 : Fond de sauce déshydraté

Descriptif produit : +/- 16 L de préparation. Colis de 10 poches

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 10.000 Poche de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Amidon de pomme de terre - Sirop de glucose de maïs - Amidon de maïs - Arômes - Pomme de terre - Graisse de poulet - Oignon - Maltodextrine de blé - Tomate - Sucre - Extrait de levure - Viande de veau 1,5 % - Colorant : Caramel (E150c) - Plantes aromatiques - Extrait naturel de vin blanc.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
amidon de pomme de terre	Danemark
viande de veau	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) : 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 conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans porc

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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 19/04/2024 19:11

N° de version : 7.1

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

Jus de veau lié hyposodé en poche 1 kg NEFF MADA

Article : 99743

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide ainsi que des amers aromatiques du n° 2103 90 30)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec et à consommer dans les 3 mois après ouverture

Mise en œuvre : Secouer la poche avant toute utilisation. Délayer la quantité nécessaire de produit dans le liquide bouillant ou froid. Maintenir ou porter à ébullition. Cuire 3 minutes en remuant au fouet. Dosage 1kg pour 16L d'eau si utilisé comme base pour sauce. Pour l'élaboration de sauces brunes liées, le mouillement de sautés de viandes rouges et blanches (pièces nobles), le braisage des légumes. Sans mouillement préalable : pour corser des sauces en final. Si ce produit est utilisé pour réaliser une recette conventionnelle (qui n'est à faible teneur en sodium), rajouter de 8 à 10 g de sel au litre. Rendement : 60g pour 1 L. La boîte permet de réaliser 16 L de fond.

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							
1,514	359	5	1.4	70	9	1.5	6.9	5.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.38

Type de matières grasses : Autres matières grasses

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	13760149751075
Poche	1	1.036	1	Poche			3760149751078
Pièce	1	0	1	Poche			
Pièce unitaire	1	0	1	Poche			