



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

- Faible teneur en matière grasse

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Jus de porc déshydraté.

**Descriptif produit :** Jusqu'à 20 L de préparation. Colis de 6 boîtes

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.600 kg

**Liste des ingrédients :** Amidon de maïs, maltodextrine, sel, arômes (avec BLÉ, CÉLERI), porc 8,7% (jambon d'épaule fumé déshydraté 5% (épaule de porc 3%, sel 2%, fumée), lard fumé 3,7% (lard, sel, fumée)), extrait de levure, sucre caramélisé, ail, protéines du petit-lait (LAIT), huile de tournesol, thym, extrait de paprika.  
Peut contenir : ŒUFS, SOJA, MOUTARDE

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Amidon de maïs	Union Europ., Hors UE
porc	Union Europ., 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 :** Allemagne

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 365

**Allergènes majeurs :** Céleri, Gluten, Lait

**Traces d'allergènes :** Moutarde, Oeuf, Soja

**Composants spécifiques :** Sans additif, 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%

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)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	129 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	148 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	129 système métrique		

## 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

**Mise en œuvre :** Secouer la boîte avant toute utilisation. Délayer la quantité nécessaire de produit dans le liquide bouillant et ramener à ébullition tout en remuant au fouet. Dosage 60 g pour 1L d'eau si utilisé comme base pour sauce. Dosage 30 g pour 1L d'eau si utilisé comme base pour cuisson. Base pour jus à déglacer les sucres de cuissons des pièces de viandes de porc, pour le mouillement des sautés et ragoûts, pour l'assaisonnement des féculents accompagnant des plats à base de viande de porc. Idéal pour la réalisation de jus courts et corsés pour accompagner des viandes rôties. Sans réhydratation préalable : pour corser des sauces en final. Rendement : 60g pour 1 L d'eau. Une boîte de 600 g permet de réaliser de 20 L de sauce (400 portions de 5 cl) à 20 L de base de cuisson (selon utilisation).

## 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							
1,350	319	5.7	1.9	55.8	4.9	0.4	10.9	19.4

**Allégations nutritionnelles :** Faible teneur en matière grasse

**Rapport P/L :** 1.91

**Type de matières grasses :** Tournesol

## 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	32.4	0	54	Boîte	9		
Palette	194.4	247	324	Boîte	54	1200x800x1047	7613038668147
Boîte	0.6	0.655	1	Boîte		132x145x147	7613038074252
Colis	3.6	4.27	6	Boîte		396x290x150	7613038074269
Pièce	0.6	0	1	Boîte			