



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fond de veau
- Descriptif produit :** +/- 100 L de préparation. Seau de 3 kg
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 1.000 Pot de 3.000 kg
- Liste des ingrédients :** Bouillon de veau concentré 22,4% (eau, partie de veau), extrait de levure, sel, oignon rôti (oignon, eau), maltodextrine, extrait de bœuf, graisse de veau 7% (graisse, antioxydant : extrait de romarin), viande de bœuf bouillie (boeuf, eau), amidon de maïs modifié, eau, jus de légumes (extrait de carotte, extrait d'oignon), sucre, herbes & épices (laurier).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
bouillon de veau concentré	Union Europ.

- Pays de transformation :** Belgique
- N° d'agrément :** BE VE4020 EG
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 360
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 16025095 - Préparations et conserves de viande ou d'abats d'animaux de l'espèce bovine, cuits (à l'excl. du Corned beef en récipients hermétiquement clos, des saucisses, saucissons et produits simil., des préparations finement homogénéisées, conditionnées pour la ve

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	43 % (plus ou moins 5%)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 3 semaines après ouverture

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							
819	195	7.5	2.7	14.5	2.5		17	14

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.27

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	63	0	21	Pot	21		
Palette	504	537.6	168	Pot	168	1200x800x1100	
Pot	3	3.2	1	Pot			5425027850134
Colis	3	3.2	1	Pot		251x169x114	5425027850134
Pièce	3	0	1	Pot			