



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 : +/- 33 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 - Arômes - Graisse et viande de poulet 7 % - Sucre - Sirop de glucose de maïs - Extrait de levure - Oignon - Plantes aromatiques - Curcuma.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
amidon de pomme de terre	Danemark
graisse et viande de poulet	Union Europ.

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

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%

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 16/11/2023 20:36

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

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

Mise en œuvre : Secouer la poche avant toute utilisation. Verser la quantité de poudre nécessaire dans l'eau froide ou bouillante. Maintenir ou porter à ébullition et cuire quelques instants en remuant au fouet. Dosage 33 g pour 1L d'eau si utilisé comme base de fond 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 : 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 : 33 g pour 1 L d'eau. Une poche de 1 kg permet de réaliser de 33 L de sauce à 50 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							
1,448	343	6.8	1.8	62	8.5	0.9	8	7.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.18

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	13760149751068
Poche	1	1.036	1	Poche		300x240x240	3760149751061
Pièce	1	0	1	Poche			
Pièce unitaire	1	0	1	Poche			