



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

- Faible teneur en matière grasse

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Fonds brun lié déshydraté

**Descriptif produit :** 15 à 40 L de préparation. Colis de 6 boîtes

**Conservation :** Ambiant

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

**Liste des ingrédients :** Féculés, sel iodé, arômes, farine de BLÉ, sucre, graisse de bœuf , épaississant (gomme guar), sel, colorant (caramel ordinaire), oignon, extrait de levure, jus de cuisson de viande de bœuf 1,3%, sirop de glucose, tomate, acidifiant (acide citrique), poivre blanc, antioxydant (extraits de romarin), extrait d'ail, extrait de thym.  
Peut contenir : CÉLERI, ŒUFS, LAIT.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Féculés	Union Europ., Hors UE
Jus de cuisson de viande de boeuf	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 :** Slovaquie, France [Département(s) : 02]

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT**

**Mise à jour le 04/11/2022 14:34**

**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

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 457

**Allergènes majeurs :** Gluten

**Traces d'allergènes :** Céleri, Lait, Oeuf

**Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

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

**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	149 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	129 système métrique		

## Conseils d'utilisation

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

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

**Mise en œuvre :** Secouer la boîte 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 40 g pour 1L d'eau si utilisé comme base pour sauce. Dosage 15 g pour 1L d'eau si utilisé comme base pour cuisson. Pour les préparations des sauces brunes liées, les fonds de cuisson pour viandes et légumes braisés. Sans réhydratation préalable : pour corser des sauces en touche finale. Rendement : De 15 à 40 g pour 1 L d'eau. Une boîte de 600 g permet de réaliser de 15 L de sauce à 40 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							
1,365	327	9	6	47	10.6	6.4	11.2	19.8

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

**Rapport P/L :** 1.24

**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
Boîte	0.6	0.7	1	Boîte		129x129x149	3033710035717
Colis	3.6	4.34	6	Boîte		390x260x153	3033710268733
Couche	32.4	0	54	Boîte	9		
Palette	194.4	260	324	Boîte	54	1200x800x1068	7613038528366
Pièce unitaire	0.6	0	1	Boîte			
Pièce	0.6	0	1	Boîte			