



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 biologique

Descriptif produit : Pour 12 L de préparation. Colis de 10 seaux

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 10.000 Seau de 0.720 kg

Liste des ingrédients : Sirop de glucose de maïs* - Amidon de maïs* - Fécule de pomme de terre* - Graisse de poulet* 12 % - Sel - Extrait de levure* - Oignon* - Viande de poulet* 1 % - Arôme naturel - Epices* - Plantes aromatiques*.
*issu de l'agriculture biologique

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sirop de glucose de maïs bio	Autriche
viande de poulet bio	Pays-Bas

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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 17/11/2023 16:07

N° de version : 8.3

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

Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Crustacés, Céleri, Gluten, Lait, Oeuf, Poisson, Soja, Sulfites
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Labels :	Bio
Bio AB :	Oui
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)

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 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. Rendement : 60 g / litre 720 g / 12 litres

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							
1,627	386	12	3.6	66	5.9	0.5	2.9	9.2

Allégations nutritionnelles :	Aucune
Rapport P/L :	0.24
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
Couche	36	0	50	Seau	5		
Palette	288	347	400	Seau	40	1200x800x1400	
Colis	7.2	8.12	10	Seau		680x270x140	13760149755608
Seau	0.72	0.812	1	Seau			3760149755601
Pièce	0.72	0	1	Seau			