



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Bouillon de bœuf déshydraté

Descriptif produit : +/- 50 L de préparation. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients sel, maltodextrine, arômes, sucre, extrait de viande de bœuf 2,2%, sirop de caramel, extrait de levure, huile de maïs, amidon de pomme de terre, oignon*, racine de livèche*. Peut contenir céleri, gluten, lait, moutarde, soja et œuf. *Ingrédients issus de l'agriculture durable 0,4%.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Matière première	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 : UE / Hors UE

Durée de vie totale du produit (jours) : 91

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf, Soja

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans porc

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 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	115 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	179 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	130 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 : Verser la quantité de granulés nécessaires dans l'eau bouillante. Maintenir à ébullition et cuire quelques instants en remuant au fouet. Dosage 20 g pour 1L d'eau si utilisé comme base de bouillon de boeuf traditionnel. Base de cuisson pour viandes, légumes et féculents, velouté, soupes au vermicelles et potages, fricassées et sautés, et surtout pochages de viandes rouges et légumes. Sans réhydratation préalable : peut être utilisé en saupoudrage pour corser des sauces brunes et autres recettes en final ou pour donner du goût à une poêlée de légumes. Rendement : 20 g pour 1 L. La boîte permet de réaliser 50 L de bouillon de bœuf.

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							
1,010	241	2.6	0.8	41	9.6	0.5	13	36.6

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 5.00

Type de matières grasses : Maïs

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	1	1.13	1	Boîte			3011360028259
Colis	6	6.8	6	Boîte		356x268x185	3011362825047
Couche	24	0	24	Boîte	4		
Palette	216	269.9	216	Boîte	36	1200x800x890	08720182291455
Pièce unitaire	1	0	1	Boîte			
Pièce	1	0	1	Boîte			