



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Préparation déshydratée de jus pour viande de poulet

Descriptif produit : Jusqu'à 30L de préparation. Colis 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.750 kg

Liste des ingrédients : Maltodextrine, volaille (13,3%) (viande de poule¹ (9,3%), graisse de poule), arômes, sel, oignon (4,4%), sirop de caramel, extrait de levure, extrait de vin blanc, antioxydant (extrait de romarin). Peut contenir : gluten, lait, oeuf, soja, céleri, moutarde. ¹Origine viande de poule UE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
viande de poule	Union Europ.
volaille	Hors UE, 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 : Allemagne

Durée de vie totale du produit (jours) : 121

Allergènes majeurs : Aucun signalé

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

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : 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 : 21041000 - Préparations pour soupes, potages ou bouillons; soupes, potages ou bouillons préparés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	115 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	150 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

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							
1,502	359	7	1.3	62	6.7	0.9	11	11.8

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.57

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
Boite	0.75	0.83	1	Boite			3011360083845
Colis	4.5	5.13	6	Boite		360x265x156	03011368384005
Couche	40.5	0	54	Boite	9		
Palette	202.5	256.03	270	Boite	45	1200x800x930	08711200401260
Pièce	0.75	0	1	Boite			
Pièce unitaire	0.75	0	1	Boite			