



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 : Préparation de base pour bouillon de volaille

Descriptif produit : Pour 35 litres de préparation. Colis de 6 seaux

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Seau de 0.700 kg

Liste des ingrédients : Sel, maltodextrine, arômes naturels, graisse et viande de poule (12,6%), sucre, dextrose, légumes déshydratés (oignons, carotte, tomate), arôme, épice et plante aromatique.

| Ingrédients principaux / primaires | Origines |
|------------------------------------|----------------------------|
| Sel | France, Allemagne, Espagne |
| Graisse et viande de poule | 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) : 35]

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

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 |
|-----------------------------|-------------|-----------------------------|--------|
| Humidité | 12 % (maxi) | | |

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

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 | | | | | | | |
| 1,122 | 268 | 11 | 3.2 | 37 | 5.8 | 0.3 | 5.3 | 42.5 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.48

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 |
|----------------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|----------------|
| Seau | 0.7 | 0.753 | 1 | Seau | | 129x129x147 | 3359810366873 |
| Colis | 4.2 | 4.798 | 6 | Seau | | 390x260x149 | 13359810366870 |
| Couche | 33.6 | 0 | 48 | Seau | 8 | | |
| Palette | 201.6 | 230.304 | 288 | Seau | 48 | 1200x800x1200 | |
| Pièce unitaire | 0.064 | 0 | 0.09 | Seau | | | |