

e.4.11 Nutriscore\_E



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

## Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	PREPARATION DESHYDRATEE POUR JUS DE CANARD
Descriptif produit :	Colis de 8 pots
Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 8.000 Pot / Bocal / Coupelle de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	Dextrose ; sel ; arômes et arômes de fumée ; fécule de pomme de terre ; graisse et viande de canard (1-5%) ; extrait de vin blanc ; épaississant : gomme xanthane (E 415) ; épice ; colorant : caramel (E 150c)

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Dextrose	France

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]
N° d'agrément :	35.037.002
Durée de vie totale du produit (jours) :	720
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Céleri, Gluten, Lait, Oeuf, Soja
Composants spécifiques :	Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

# Jus de canard en pot 1 kg APOLLO

Article : 291434

**Régimes particuliers :** Sans porc, Végétarien

**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 et à consommer dans les 3 mois après ouverture

## 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							
1,104	261	5	2	49	27	1	5	34

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.00

**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
Pot	1	1.08	1	Pot / Bocal / Coupelle		195x145x155	3700884402347
Colis	8	8.64	8	Pot / Bocal / Coupelle		570x400x160	13700884402344
Couche	32	0	32	Pot / Bocal / Coupelle	4		
Palette	256	296.46	256	Pot / Bocal / Coupelle	32	1200x800x1430	23700884402341
Pièce	1	0	1	Pot / Bocal / Coupelle			
Pièce unitaire	1	0	1	Pot / Bocal / Coupelle			