

Jus de porc en boîte 750 g KNORR

Article : 29961

e.4.12 Nutriscore_E



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Préparation déshydratée de jus pour viande de porc
- Descriptif produit :** 15 à 30 L de préparation. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.750 kg
- Liste des ingrédients :** Sel, amidon de pomme de terre, arômes (dont LAIT), oignon, maltodextrine, extrait de levure, caramel, viande de porc 4%, huile de maïs, acidifiant acide citrique, ail, extrait de vin blanc, antioxydant extrait de romarin. Peut contenir gluten, œuf, céleri, moutarde.

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 :** Allemagne, Suisse, Hongrie
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 121
- Allergènes majeurs :** Lait
- Traces d'allergènes :** Céleri, Gluten, Moutarde, Oeuf
- 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)

Jus de porc en boîte 750 g KNORR

Article : 29961

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

Mise en œuvre : Secouer la boîte avant toute utilisation. Délayer la quantité nécessaire de produit dans le liquide bouillant et ramener à ébullition tout en remuant au fouet. Dosage 50 g pour 1L d'eau si utilisé comme base pour sauce. Dosage 25 g pour 1L d'eau si utilisé comme base pour cuisson. Base de jus pour le mouillement des sautés et ragoûts, pour l'assaisonnement des féculents accompagnant des plats à base de viande de porc. Idéal pour la réalisation de sauces et jus pour accompagner des viandes rôties. Rendement : De 25 à 50 g pour 1 L d'eau. Une boîte de 750 g permet de réaliser de 15 L de sauce (300 portions de 5 cl) à 30 L de base de cuisson (selon utilisation).

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	263	3.6	1.2	41	8.5	1.9	14	31

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.89

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
Boite	0.75	0.827	1	Boite			3011360083852
Colis	4.5	5.134	6	Boite		356x268x156	03011368385002
Couche	40.5	0	54	Boite	9		8722700091509
Palette	283.5	348.442	378	Boite	63	1200x800x1242	08722700091493
Pièce	0.75	0	1	Boite			