

Jus de veau concentré liquide en bouteille 1 L KNORR PROFESSIONNAL

Article : 269275

e.4.3 Nutriscore_E



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Assaisonnement liquide concentré

Descriptif produit : Colis de 6 bouteilles

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Bouteille / Flacon de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Bouillon goût veau concentré 62% (eau, extrait de viande de veau 5,8%), sel, arômes, extrait de levure, jus de légumes concentré (jus de carotte¹ concentré, jus d'oignon¹ concentré), purée de tomate double concentrée¹, arôme de vin blanc, amidon modifié de maïs, épaississant (gomme xanthane), laurier, poivre noir. Sans gluten. Sans lactose. ¹Ingrédients issus de l'agriculture durable 4,5%.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
bouillon	Union Europ., Hors UE

Pays de transformation : Suède

Durée de vie totale du produit (jours) : 91

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans conservateur, 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 : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres

Jus de veau concentré liquide en bouteille 1 L KNORR PROFESSIONNAL

Article : 269275

saucés 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	94 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	294 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	94 système métrique		

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							
247	60	0.8	0.5	4.8	1.8	0.5	7.3	21.7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 9.13

Type de matières grasses : Aucune

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
Bouteille	1	1.28	1	Bouteille / Flacon			8720182277992
Colis	6	7.862	6	Bouteille / Flacon		295x195x299	8720182278005
Couche	96	0	96	Bouteille / Flacon	16		
Palette	480	654.46	480	Bouteille / Flacon	80	1200x800x1645	8720182278029
Pièce	1	0	1	Bouteille / Flacon			

Volume (litre) : 1



Jus de veau concentré liquide en bouteille 1 L KNORR PROFESSIONNAL

Article : 269275