

Jus de poulet Premium en boîte 600 g CHEF

Article : 136823

e.4.13 Nutriscore_E



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Jus de poulet déshydraté.
- Descriptif produit :** Jusqu'à 20 L de préparation. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.600 kg
- Liste des ingrédients :** Féculé, sirop de glucose, poulet 13,9% (extrait de poulet 7,3%, graisse de poulet 6,6%), sel iodé, extrait de levure, sel, arômes, ail, colorant (caramel ordinaire), oignon, poivre blanc, laurier, thym, extrait de vin blanc, extrait de paprika, antioxydant (extraits de romarin).
Peut contenir : LAIT, ŒUFS, CÉLERI, GLUTEN.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Fécules	Union Europ., Hors UE
Poulet	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 :** Slovaquie
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 457
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Céleri, Gluten, Lait, Oeuf
- Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 11/09/2024 02:34

N° de version : 15.7

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Jus de poulet Premium en boîte 600 g CHEF

Article : 136823

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)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	148 système métrique	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	129 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	129 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Secouer la boîte avant toute utilisation. Délayer le jus en poudre dans de l'eau bouillante ou froide. Maintenir ou porter à ébullition. Cuire pendant 3 minutes en remuant au fouet. Le dosage préconisé de 60 g pour 1 L d'eau est indicatif, augmenter ou réduire la quantité de flocons mis en œuvre en fonction de la puissance de goût attendue. Ce jus peut aussi être personnalisé avec des herbes, des épices, un vin ou un alcool. Il peut être utilisé en sauce chaude et permet aussi de corser une vinaigrette froide ou de parfumer un légume. Base pour jus à déglacer les sucs de cuissons des pièces de viandes de volaille, pour le mouillement des sautés et ragoûts, pour l'assaisonnement des féculents accompagnant des plats à base de viande de volaille. Idéal pour la réalisation de jus courts et corsés pour accompagner des viandes rôties. Sans réhydratation préalable : pour corser des sauces en final. Rendement : 60 g pour 1 L d'eau. Une boîte de 600 g permet de réaliser 20 L de jus restitué. 200 portions de 5 cl. 1 litre = 30 portions en base de sauce

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							
1,550	367	7	2.1	65	3.4	0.6	10.6	11.7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.51

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
Couche	32.4	0	54	Boite	9		
Palette	194.4	249	324	Boite	54	1200x800x1054	7613038350516
Boite	0.6	0.656	1	Boite		129x129x148	7613035245006
Colis	3.6	4.05	6	Boite		385x257x150	7613035245013
Pièce	0.6	0	1	Boite			