



[https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=115264128\\_215B219EB11129C680BD7FEEC64E177D&file=](https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=115264128_215B219EB11129C680BD7FEEC64E177D&file=)

### AVANTAGES PRODUIT

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Un bouillon fiable avec une liste d'ingrédients facile à expliquer à vos convives?</li> <li>- Texture en poudre, facile à doser et à dissoudre dans l'eau et de plus le bouillon est très léger en aromates pour être facilement personnalisable</li> <li>- Préparé avec des légumes issus de l'agriculture durable</li> <li>- Ne contient pas d'exhausteur de goût, ni de conservateur ou de colorant artificiel</li> <li>- Ne contient pas de gluten ni de lactose</li> </ul>
--

Dénomination légale :	Bouillon de bœuf déshydraté			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Maltodextrine, sel, extrait de levure, arômes, extrait de bœuf : 2,2%, sirop de caramel, graisse de bœuf : 1,5% (graisse de bœuf, antioxydant extrait de romarin), épices (curcuma*, racine de livèche*, persil tubéreux*), jus d'oignon* concentré, huile de tournesol. *Ingrédients issus de l'agriculture durable : 0,31%.	Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :			
	<b>Allergènes</b>	<b>Oui</b>	<b>Traces</b>	<b>Non</b>
	Céréales contenant du gluten			x
	Crustacés et produits à base de crustacés			x
	Oeufs et produits à base d'œufs			x
	Poissons et produits à base de poissons			x
	Arachides et produits à base d'arachide			x
	Soja et produits à base de soja			x
	Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)			x
	Fruits à coques et produits à base de ces fruits)			x
	Céleri et produits à base de céleri			x
	Moutarde et produits à base de moutarde			x
	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame			x
	Anhydride sulfureux et sulfites			x
ADDITIFS	Lupin et produits à base de lupin			x
E392 - Extraits de romarin -	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette :			

## INFORMATIONS TECHNIQUES

<b>Mode d'emploi :</b>	<p>1. Porter l'eau à ébullition.</p> <p>2. Verser la poudre en remuant.</p> <p>3. Laisser mijoter pendant 2 minutes en remuant de temps en temps.</p>
<b>Dosages :</b>	<p>POUDRE + EAU = BOUILLON</p> <p>20 g + 1 L = 1 L</p> <p>500 g + 25 L = 25 L</p> <p>1 kg + 50 L = 50 L</p>
<b>DDM Garantie Réception Entrepôt :</b>	90 Jours
<b>Mode de conservation du produit :</b>	À conserver entre 2°C et 25°C
<b>Pays de Conditionnement :</b>	France

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit préparé <sup>1</sup>	Par portion*	%** par portion*
<b>Valeur énergétique</b>	994kJ - 237kcal		20kJ - 5kcal		
<b>Matières grasses</b>	1.9 g		0.5 g		
<b>- dont acides gras saturés</b>	1 g		0.1 g		
<b>Glucides</b>	49 g		1 g		
<b>- dont sucres</b>	3.5 g		0.5 g		
<b>Fibres</b>	0.5 g		0.5 g		
<b>Protéines</b>	5.8 g		0.5 g		
<b>Sel</b>	38.6 g		0.78 g		

\* Taille de la portion =

\*\*% d'Apport de référence pour un adulte type (8400 kJ / 2000 kcal)

<sup>1</sup> : Préparé selon le mode d'emploi (en base de sauce pour les fonds, jus et fumets)

Convient aux végétariens : Sans OGM: OUI Sans Alcool:  
 Convient aux végétaliens : Kasher: Halal:  
 Produit Biologique: NON  
 Produit ionisé :

### INFORMATIONS LOGISTIQUES

ELEMENT	EAN							AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
								Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3
UNITE CONSOMMATEUR	8720182265579	KN ESS BOUIL BŒUF 1KG						1	1,116	115	130	179	2,67605
CARTON	8720182265609	6				UC/ Cart	6	6,697	356	268	185	17,7	
COUCHE		9	CARTON	54		UC/ Che							
PALETTE	8720182265678	5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/ Pal	270	327,2	1200	800	1075	1032

Code douanier : 21039090

**Engagements qualité :**

Norme FSSC 22000 ou équivalent  
 HACCP en place  
 Produit ne nécessitant pas d'agrément sanitaire

**Nous contacter :**

UNILEVER France Food Solutions  
 20 rue des Deux Gares  
 92842 Rueil-Malmaison cedex  
 Tél: 09 69 32 70 03 (appel non surtaxé)  
 www.ufs.com  
 Vous pouvez également nous contacter par mail :  
[Qualite.foodsolutions@unilever.com](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)