



DESCRIPTION :
Préparation cuisinée à base de homard, crème et vin blanc.



Conditionnement : 1 bt 4/4
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 0.800
Unité Minimum de Commande (UMC): BT
Unité de facturation : BT
Etat du produit : Stérilisé
Durée de vie totale du produit en jours : 1080
Durée de vie après ouverture / décongélation : 48h entre 0 et 4°C

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :
Verser dans une casserole le contenu de la boîte. Ajouter une fois son volume d'eau en se servant de la boîte vide. Délayer et chauffer sans ébullition. Vous obtiendrez un délicieux potage en incorporant au moment de servir une ou deux cuillérées de crème fraîche.

NUTRITION:

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
Energie	276 Kj/ 66 Kcal	Kj/ Kcal
Protéines (g)	2.9	
Glucides (g)	5.7	
dont Sucres (g)	0	
Matières grasses (g)	3.5	
dont Acides Gras	0.9	
Fibres alimentaires (g)	0.5	
Sel (g)	2.4	
Sodium (mg)	815	
Calcium (mg)		

pH : 6.4
Rapport P/L : 0.83

GEMRCN :
Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)
Fréquence pour 20 repas successifs : 3/20 maxi
Classification : Préparations, plats à base de viande, poisson, oeuf, fromage, contenant moins de 70 % du grammage recommandé par portion

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;
Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 21/11/2024 applicables à partir de Janvier 2025.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Origine pays de transformation : France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Homard	Océan Atlantique / Indien / Pacifique

* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballeur : FR 22.182.005 CE

Dénomination légale de vente :
Bisque de homard appertisée

INGREDIENTS :
Eau, coffres de homard américain 30%, amidon modifié, purée de tomates double concentrée, huile d'olive vierge extra, sel, vin blanc, oignons, crème fraîche, vodka dénaturée (vodka, sel, arôme naturel de poivre), carottes, extrait de levure, beurre, plantes aromatiques, épices.

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
☒	Lait & dérivés	☒	Crustacés & dérivés	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☐	OEufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés	☐	
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	☐	Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
☐	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☐	OEufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés	☐	
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	☒	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :
Méthode de conservation : Ambiant
Mode de conservation épicerie à température ambiante

PALETTISATION :
Dimensions carton en cm : L 31 x l 20.500 x h 12.500
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 140
Nb d'UMC / couche : 72
Nb couches / palette : 10
Code EAN : 3325815001781

Nom du fournisseur : 102138 LES DELICES DE LA MER
Code douanier : 21041000

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.
Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.
Photo non contractuelle.