



BOULETTES DE VIANDE SAUCE BRUNE 820g Coertjens

INGREDIENTS

Eau, boulettes de viande (porc (70%), viande de bœuf (15%), eau, farine de blé, huile de soja, sel, épices, fibres alimentaires (bambou), dextrose, stabilisateur E451, arôme), amidon modifié de maïs, sucre, bouillon en poudre (sel, protéines hydrolysées de colza en maïs, maltodextrine), concentré de tomates, sel, amidon de maïs, herbes et épices, exhausteur de goût : glutamate monosodique, colorant : E150c, graisse de bœuf raffinée.

Peut contenir des traces de lait, d'œuf, du céleri, de noix, de cacahouète et de la moutarde.

COMPOSITION NUTRITIONNELLE PAR 100G

| | |
|----------------------|------------------|
| Valeur nutritive : | 97 kcal / 404 kJ |
| lipides : | 4.9g |
| graisse saturé : | 1.90g |
| glucides : | 6.8g |
| sucres ; | 1.7g |
| protéines : | 6.3g |
| sel | 1.50g |
| matière sèche : | 19.8g |
| humidité: | 80.2g |
| cendres : | 1.80g |
| fibres alimentaire : | <1.0g |

CONDITION D'ENTREPOSAGE, MODE D'EMPLOI ET D.L.U.O.

- conserver dans un endroit sec, à température de chambre. Après ouverture, conserver 2 jours au frais (max 7°C).

- 3 ans à partir du date de fabrication

(1) réchauffer le contenu dans une casserole

(2) après réchauffage : tenir chaud au bain marie de 80°C

EMBALLAGE

12 unites de vente boîte 820g net par carton.

boite: diamètre x hauteur = 99 x 118.5 / poids brut = 0,916kg

carton: LxBxH = 408x307x119 poids brut = 11,237kg

EAN code article: 5410371005132

EAN code carton:5410371001271

palletisation EURO:

cartons par couche : 6
couches par palette : 10

**CODE INTRASTATISTIQUE**

16.02.4930

LISTE DES ALLERGENES (ALBA)

| | | | |
|----------------------|---|----------------------------------|----|
| 1. Protéine laitière | - | 21. Cacahuète | - |
| 2. Lactose | - | 22. Glutamate | + |
| 3. Oeufs | - | 23. Sulfites (E220 - E227) | +* |
| 4. Protéine de soja | - | 24. BHA-BHT (E320, E321) | - |
| 5. Huile de soja | + | 25. Acide benzoïque (E210-E213) | - |
| 6. Gluten | + | 26. Hydroxybenzoates (E214-E219) | - |
| 7. Froment | + | 27. Noir brillant (E151) | - |
| 8. Seigle | - | 28. Tartrazine (E102) | - |
| 9. Saccharose | + | 29. Jaune-orangé S (E110) | - |
| 10. Viande de boeuf | + | 30. Azorubine (E122) | - |
| 11. Viande de porc | + | 31. Amaranthe (E123) | - |
| 12. Viande de poulet | - | 32. Cochenille A (E124) | - |
| 13. Poisson | - | 33. Acide sorbique (E200 - E203) | - |
| 14. Crustacés | - | 34. Cannelle | - |
| 15. Fructose | + | 35. Vanille | - |
| 16. Maïs | + | 36. Coriandre | - |
| 17. Cacao | - | 37. Céleri | - |
| 18. Levures | - | 38. Ombellifères(moutarde) | - |
| 19. Légumineuses | - | 39. Mollusques | - |
| 20. Noix | - | 40. Lupin | - |

* moins que 10 ppm dans le produit final, ne doit pas être déclaré
Peut contenir des traces de gluten, de l'oeuf, de la cacahouète, du céleri, du lait, de soja, de la moutarde, de noix