



Présentation

Soupe de poissons élaborée avec 12% de Homard. Elle est conditionnée en boite métal et est stérilisée.

Produit sans additif.

Notre suggestion de préparation

Agitez, versez dans une casserole et réchauffez à feu doux. Servez avec des croûtons JC DAVID toastés d'aïoli ou de rouille.



Désignation
BISQUE DE HOMARD BOCAL 780G

Date de création :	30/01/2020	Page :	2/2	Code article :	1593					
Date de révision :	22/05/2024	Ref :	C-D-1593	Gencod :	3461820200044					
Transport et conservation										
Se conserve à température a	Durée de vie garantie à réception :									
0°C et + 4 °C et consommer d			2 ans							
avant fin : voir la date indique	ée sur la boîte.	тесерион .								
Composition										
Ingrédients :	Valeurs nutritionnelles (pour 100g)									
Eau, HOMARD 12 %, POISSON	Valeu	r énergétique :	207kJ/50kcal							
blanc, CREME fraîche, amidoi	Ma	tières grasses :	2,1g							
huile de colza, CRABE vert co	Dont acides	s gras saturés :	0,9g							
Cognac.		Glucides:	3,2g							
Allergènes : Traces possibles		Dont sucres :	1,4g							
		Protéines :	3,8g							
Fabriqué à partir d'ingrédient		Sel:	0,85g							

Absence de germes revivifiables après 7 jours à 37°C pH = 6,0 +/- 0,5
Présence d'ingrédients ionisés : Non
Présence d'OGM : Non

Logistique et conditionnement									
Туре	Nombre d'U.V.C.	Poids Brut (en kg)	Poids net (en kg)	longueur (en mm)	largeur (en mm)	Hauteur + palettes (en mm)	Conditionnement		
U.V.C.	1	1,115	0,78	90	90	164	Bocal verre avec capsule métal. Pack filmé sur cartonette. Palette Europe		
Carton	6	6,7	4,7	275	185	165			
Palette	672	772,9	524,2	1200	800	1305			
Rédacteur			Consignes de tri						
Nom Mylène HADOUX - technicienne Qualité Environnement			Couvercle : bac de tri - bocal : tri verre						