

APOLLO

Asian miso base 1kg



EAN:	Numéro d'article:	TM:
5029540002584 CE	SW00021	NL

Asian Misobouillon

Description

Asian Miso bouillon.

Deze bouillon is glutenvrij en bevat als allergeen : SOJA

Bouillonpasta met een unieke Japans/Aziatische smaak, om deze te gebruiken is de pasta naar smaak te verdunnen om er een Japans/Aziatische bouillon van te maken en garnituur naar smaak toe te voegen zoals Soba noedels, vis ,vlees, groente en blokjes tofu om er een complete soep van te maken.

Ook toevoegingen zoals bosui, taugé, paddenstoelen en zacht gekookt ei zijn een mooie aanvulling op deze Japanse Miso soep.

Veel mogelijkheden om er gemakkelijk een zeer persoonlijke soep van te maken.

Ook is de pasta te gebruiken om een mooi stukje vis af te lakken of groente er mee te bestrijken om er een "Asian/Japanse" touch aan te geven.

Bekijk ook onze Asian groente bouillon pasta om hiermee andere mooie Aziatische soepen te bereiden.

Origine

Pays d'origine: Royaume-Uni

Nom légal: Bouillon

Ingrédients

Miso (water, SOJAbonen, rijst, zout, alcohol), water, zout, suiker, gistextract, aroma, gemberpuree, zonnebloemolie, knoflookpoeder, uipoeder, gemodificeerd maïszetmeel, gemalen gember.

Sans OGM: Oui

Irradié: Non

Allergènes

Avec	Peut contenir	Sans	Non fourni
+	±	—	○
les céréales contenant du gluten	—	arachides	— pistache —
blé	—	soja	+ noix de macadamia —
seigle	—	lait	— céleri —
orge	—	fruits à coque	— moutarde —
avoine	—	amande	— sésame —
épautre	—	noisette	— sulfites —
kamut	—	noix	— lupin —
crustacés	—	noix de cajou	— mollusques —
oeufs	—	noix de pécan	—
poisson	—	noix du brésil	—

Valeurs nutritionnelles

	Produit
	Par 100 (g)
Énergie (kJ/kcal)	663 / 158
Matières grasses	4.5 g
dont acides gras saturés	0.1 g
Glucides	19.5 g
dont sucres	2.7 g
Protéines	9.8 g
Sel	16.8 g
sodium	6.7 g

Marques de qualité et caractéristiques

Caractéristique	Est applicable	Réclamation sur l'étiquette
Contient du gluten	Non	n/A
Contient du lactose	Non	n/A
Végétalien	Non	n/A
Végétarien	Non	n/A

Conditions de stockage

Procédure	Conditions de stockage	Température (°C)	Période
après production	frais / sec	365 jour(s)	
<i>Remarque: Koel en droog bewaren.</i>			
réception grossiste	frais / sec	243 jour(s)	
<i>Remarque: Koel en droog bewaren.</i>			

Remarque générale pour toutes les conditions de stockage

Méthode de conservation

Mode d'emploi sur l'étiquette

Instructions de stockage sur l'étiquette

Type de date d'expiration

Emplacement de la date de péremption sur l'emballage

Set microbiologique

après production (moyenne)		
Plate count aerobe	moins que 10000	UFC/g
Bacillus cereus	moins que 1000	UFC/g
Sulphate reduire clostridia	moins que 1000	UFC/g
Salmonelle	absente 25	g
Listeria monocytogenes	absente 25	g
bactéries lactiques	moins que 10	UFC/g

Logistique

Hiérarchie logistique

unité de consommation - 5029540002584 - Asian miso base 1kg

Détails logistiques

unité de consommation

Nom d'article	Asian miso base 1kg
Appelation courte	
EAN	5029540002584
Numéro d'article producteur	SW00021
Code Intrastat	21041000
Numéro CE	
Emballage (LxBxH)	bac (250mm x 120mm x 110mm)
Quantité estimée	Non
Contenu net	1000 g
Poids net	1000 g
Poids brut	1200 g
Poids net égoutté	
Nombre de portions par emballage	
Min nombre de portions dans l'emballage	
Max nombre de portions dans l'emballage	

palette

Palette (palette + charge) (L x l x H) euro palette (1200mm x 800mm x 144mm)

Nombre de cartons sur cette palette 324

Nombre de boîtes par couche 54

Nombre de couches par palette 6

Matériau d'emballage

bac (250mm x 120mm x 110mm)

Matériau d'emballage	Valeur	% de matériaux recyclés	Est recyclable	Remarque
Plastique			Non recyclable	

euro palette (1200mm x 800mm x 144mm)

Matériau d'emballage	Valeur	% de matériaux recyclés	Est recyclable	Remarque
bois	15 kg		Non recyclable	

Détails du contact

Solina
Linschotenstraat 93, Rotterdam

Dernière mise à jour le 7 octobre 2024

Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).

Le fabricant de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Clause de non-responsabilité](#)

© 2026 PS in foodservice. Tous droits réservés.