

**APOLLO**

## BOUILLON DE VOLAILLE



|                   |                          |            |
|-------------------|--------------------------|------------|
| <b>EAN:</b>       | <b>Numéro d'article:</b> | <b>TM:</b> |
| 3700884412612 CE  | CD00669                  | NL         |
| 13700884412619 HE |                          |            |

---

BOUILLON DE VOLAILLE

## Origine

**Pays d'origine:** France

**Nom légal:** Préparation déshydratée pour Bouillon de Volaille

## Ingrédients

Arômes; amidon de maïs; dextrose; graisse et viande de poulet (3.1%); plante aromatique; poireau.

# 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) | Par portion (10 g) | RI*/GDA |
| Énergie (kJ/kcal)        | 1073 / 254  | 107 / 25           | 1%      |
| Matières grasses         | 3 g         | 0.3 g              |         |
| dont acides gras saturés | 1.1 g       | 0.1 g              | 1%      |
| acides gras trans        | 0.1 g       | 0 g                |         |
| Glucides                 | 48 g        | 4.8 g              | 2%      |
| dont sucres              | 7 g         | 0.7 g              | 1%      |
| fibres                   | 1 g         | 0.1 g              |         |
| Protéines                | 7 g         | 0.7 g              | 1%      |
| Sel                      | 29.5 g      | 2.95 g             | 49%     |
| sodium                   | 11.8 g      | 1.18 g             |         |
| alcool                   | 0.1 g       | 0 g                |         |

\*Apport de référence pour un adulte-type moyen (8400kJ/2000kcal).

## 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                         |

## Préparation

### Dosage

Diluer 10g de préparation selon la texture voulue dans 1L d'eau tiède ou froide et porter à ébullition  
2-3 minutes

## Conditions de stockage

| Procédure                                                                                          | Conditions de stockage | Température (°C) | Période     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------|-------------|
| après production                                                                                   | température ambiante   | 15°C - 25°C      | 540 jour(s) |
| <i>Remarque: In de originele verpakking, afgesloten en beschermd tegen licht en vocht bewaren.</i> |                        |                  |             |
| réception grossiste                                                                                | température ambiante   | 15°C - 25°C      | 378 jour(s) |
| <i>Remarque: In de originele verpakking, afgesloten en beschermd tegen licht en vocht bewaren.</i> |                        |                  |             |

### Remarque générale pour toutes les conditions de stockage

|                                                      |                                                                                                              |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Méthode de conservation                              | non applicable                                                                                               |
| Mode d'emploi sur l'étiquette                        | Verdun 10g van de bereiding in 1 liter lauw of koud water en kook gedurende 2-3 minuten.                     |
| Instructions de stockage sur l'étiquette             | Bewaren tussen 15 en 25°C. In de originele verpakking, afgesloten en beschermd tegen licht en vocht bewaren. |
| Type de date d'expiration                            | À consommer de préférence avant le                                                                           |
| Emplacement de la date de péremption sur l'emballage | Zie voorzijde label.                                                                                         |

## Set microbiologique

| après production (moyenne)  |                  |       |
|-----------------------------|------------------|-------|
| Total des comptages viables | moins que 100000 | UFC/g |
| coliforms                   | moins que 1000   | UFC/g |
| coliforms à 44°             | moins que 10     | UFC/g |
| Sulphate reduire clostridia | moins que 30     | UFC/g |
| Salmonelle                  | absente 25       | UFC/g |
| Staphylococcus aureus       | moins que 100    | UFC/g |
| fungi                       | moins que 1000   | UFC/g |

# Logistique

## Hiérarchie logistique

unité de consommation - 3700884412612 - BOUILLON DE VOLAILLE

unité de vente - 13700884412619 - BOUILLON DE VOLAILLE

## Détails logistiques

### unité de consommation

|                                         |                                   |
|-----------------------------------------|-----------------------------------|
| Nom d'article                           | BOUILLON DE VOLAILLE              |
| Appelation courte                       |                                   |
| EAN                                     | 3700884412612                     |
| Numéro d'article producteur             | CD00669                           |
| Code Intrastat                          | 21039090                          |
| Numéro CE                               |                                   |
| Emballage (LxBxH)                       | emballage (195mm x 145mm x 155mm) |
| Quantité estimée                        | Oui                               |
| Contenu net                             | 900 g                             |
| Poids net                               | 900 g                             |
| Poids brut                              | 980 g                             |
| Poids net égoutté                       |                                   |
| Nombre de portions par emballage        |                                   |
| Min nombre de portions dans l'emballage |                                   |
| Max nombre de portions dans l'emballage |                                   |

## unité de vente

EAN 13700884412619

Numéro d'article producteur CD00669

Emballage (LxBxH) carton (570mm x 400mm x 160mm)

Poids net 7200 g

Poids brut 7840 g

Nombre d'unités dans cet emballage 8

## palette

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

Nombre de cartons sur cette palette 32

Nombre de boîtes par couche 4

Nombre de couches par palette 8

## Matériau d'emballage

### emballage (195mm x 145mm x 155mm)

| Matériau d'emballage | Valeur | % de matériaux recyclés | Est recyclable | Remarque |
|----------------------|--------|-------------------------|----------------|----------|
| Plastique            | 80 g   |                         | Non recyclable |          |

### carton (570mm x 400mm x 160mm)

| Matériau d'emballage | Valeur | % de matériaux recyclés | Est recyclable | Remarque |
|----------------------|--------|-------------------------|----------------|----------|
| papier carton        | 640 g  |                         | 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 20 octobre 2025

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.