ETABLISSEMENTS J.C. DAVID
La Qualité d'abord

FUMAGE À L'ANCIENNE

BOULOGNE-SUR-MER · DEPUIS 1973 ·

Bisque de Homard - 400g



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 400G

Date de création :	30/01/2020	Code douanier :	21041000	Code article :	1593
Date de révision :	19/11/2026	Ref :	C-D-1593	Gencod :	3461820200044
Motif de révision :	Ajout agrément sanitaire, DLUO remplacé par DDM.				

Transport et conservation

Se conserve à température ambiante. Après ouverture, conserver entre 0°C et + 4 °C et consommer dans les 24h. A consommer de préférence avant fin : voir la date indiquée sur la boîte.	DDM garantie à réception :	2 ans

Composition

Ingrédients :	**Valeurs nutritionnelles (pour 100g)**	
Eau, HOMARD européen (Homarus gammarus) 12 % (pêché en Atlantique Nord-Est FAO 27), POISSONS (pêchés en Atlantique Nord-Est FAO 27), carottes, concentré de tomates, vin blanc (raisin), CREME fraîche, CRABE vert, amidon de manioc, poireaux, sel de Guérande, huile de colza, BEURRE, épices et plantes aromatiques, Cognac.	Valeur énergétique :	41 kcal / 172kJ
	Matières grasses :	1,9g
	Dont acides gras saturés :	0,9g
	Glucides :	3,4g
	Dont sucres :	1,6g
	Protéines :	2,0g
Fabriqué à partir d'ingrédients d'origine UE/non UE.	Sel:	0,93g

Absence de germes revivifiables après 7 jours à 37°C
pH = 6,0 +/- 0,5
Présence d'ingrédients ionisés : Non
Présence d'OGM : Non
Agrément sanitaire : FR 44.089.001 UE

Logistique et conditionnement

Type	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	0,45	0,4	75	75	109	Boîte métal. Palette Europe
Carton	Pas de colis - palettisé en VRAC						
Couche Palette	190	167,2	76	1200	800	109	
Palette	1900	1690	760	1200	800	1240	
Intercalaire	toutes les 3 couches						

Rédacteur		Consignes de tri	
Nom	Mylène HADOUX - technicienne Qualité Environnement		Boîte métal + couvercle : bac de tri

Sélectionné par les Ets J.C. DAVID SAS - 15-17, rue G. Honoré - 62200 Boulogne-sur-Mer - France
Tél. : (33) 03 21 87 38 31 - e-mail : jcdavidsalaison@jcdavid.fr - site : www.jcdavid.fr