



Roux Brun Instantané 50L 1Kg Knorr



LES PLUS PRODUIT

- Texture authentique et dilution facile garanties
- Stable en liaison froide
- Stable au bain-Marie
- Sans exhausteur de goût
- Sans conservateur
- Teneur en acides gras trans <1%
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Roux Brun Instantané déshydraté.

Mode d'emploi : porter à ébullition le liquide à lier. Incorporer la quantité nécessaire de Roux Brun Instantané Knorr et remuer à l'aide d'un fouet. Ramener à ébullition tout en remuant.

Dosage :

- 20g / 1L de liquide à lier pour une liaison renforcée
- 60g / 1L de liquide à lier pour une texture légère
- 100g / 1L de liquide à lier pour une texture liée (type Béchamel)

Rendement :

- jusqu'à 50L
- jusqu'à 16L
- jusqu'à 10L

Liste d'ingrédients : farine de BLÉ, graisse de palme, colorant : caramel E150c.

Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE) :

- présents dans la recette : **gluten** (farine de BLE).
- peut contenir : -.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100ml de produit reconstitué	Pour une portion de 100ml de produit reconstitué	RNJ* en %
Energie	2400 kJ / 580 kcal	240 kJ / 60 kcal	240 kJ / 60 kcal	3/3
Graisses	40 g	4,0 g	4,0 g	6
- Dont acides gras saturés	30 g	3,0 g	3,0 g	15
Glucides	47 g	4,5 g	4,5 g	2
- Dont sucres	0,7 g	< 0,5 g	< 0,5 g	<1
Fibres alimentaires	2,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	NA
Protéines	6,0 g	0,6 g	0,6 g	1
Sel	<0,01 g	<0,01 g	<0,01 g	<1

*RNJ=Repères Nutritionnels Journaliers apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : oui

Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : oui





Roux Brun Instantané 50L 1kg Knorr

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques microbiologiques, selon le règlement (CE) n°1441/2007 du 5 décembre 2007 modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires :

	M - cfu/g
Salmonella	absence dans 25 g
Entereobacteriaceae	100
Escherichia coli	10

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 120 jours

Mode de conservation du produit déshydraté :

Avant ouverture : conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et à température ambiante inférieure à 25°C.

Après ouverture : bien refermer la boîte après utilisation. Conserver dans l'emballage d'origine, dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et à température ambiante inférieure à 25°C.

Après ouverture, une fois le produit reconstitué, nous vous recommandons de le conserver en chambre froide à température positive et de le consommer dans un délai de 24h.

Qualité : Norme ISO 9001: 2000

HACCP en place

Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur

Produit non ionisé

Produit ne nécessitant pas de marque de salubrité

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Plan de palettisation (palette 1200*800) :

ELEMENT	CODIFICATION	DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION						AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
	NORME GENCOD EAN 13							POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUEU R PROFOND EUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	3011360006707	KN ROUX BRUN 6X1KG						1,000	1,115	117,00	132,00	223,00	3,444
CARTON	3011360670014	6				UC/Cart	6,000	6,863	360,00	265,00	230,00	21,942	
COUCHE	8712566094264	9	CARTON	54	UC/Che	54,000	61,765	1155,00	795,00	230,00	211,192		
PALETTE	8712566094271	3	COUCHE	27	CARTON	162	UC/Pal	162,000	210,301	1200,00	800,00	840,00	0,806

Code douanier : 19019099

NOUS CONTACTER

UNILEVER France Food Solutions
23 rue François Jacob
92842 Rueil-Malmaison cedex
www.unileverfoodsolutions.fr

Vous pouvez également nous contacter par mail :
Qualite.foodsolutions@unilever.com

