



Aide à Rôtir Knorr 1-2-3

LES PLUS PRODUIT

- Assaisonne et donne un aspect rôti aux viandes blanches et volailles
- Pour 100kg de viande
- Facile à doser
- Sans conservateur
- Sans colorant artificiel
- Teneur en acides gras trans < 1%

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit: assaisonnement déshydraté pour viandes blanches et volailles.

Mode d'emploi:

En rôtisserie:

Rouler la viande dans l'Aide à Rôtir KNORR 1-2-3, puis en éliminer l'excédent.

Cuire 30 minutes à puissance maximale, puis 30 minutes à puissance moyenne.

Cuisson au four:

Verser la quantité nécessaire d'Aide à Rôtir KNORR 1-2-3 dans un bac gastronome et enrober la viande.

Mettre au four préchauffé à 180°C.

Lorsque les pièces de viande sont cuites et dorées, retirer du four.

Dosage: 10g/ kg de viande

Rendement: pour 100 kg de viande

Liste d'ingrédients: Sel, sirop de glucose, épices et aromates (paprika, ail, origan, romarin), exhausteur de goût : glutamate de sodium, extrait de levure, acidifiant : acide malique, poivron rouge, antiagglomérant : E551, huile de tournesol, extraits d'épices (paprika, oignon, curcuma, CÉLERI, clou de girofle), maltodextrine, colorant : extrait de paprika, extraits de champignon, extrait de laurier.
Peut contenir : gluten, lait, œuf.

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

- présents dans la recette: **céleri** (extraits d'épices).
- Peut contenir: œuf, lait, gluten.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu
Energie	680 kJ / 162 kcal
Graisses	3,7 g
- Dont acides gras saturés	1,3 g
Glucides	22 g
- Dont sucres	3,7 g
Fibres alimentaires	3,0 g
Protéines	7 g
Sel	54,1 g

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

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





Aide à Rôtir Knorr 1-2-3

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico-chimiques :

Teneur en sel (NaCl): 52,2 %.

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
Staphylococcus aureus	1000
Escherichia coli	100

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 120 jours.

Mode de conservation du produit:

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

Après ouverture : Bien refermer la boîte et la conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière.

Après ouverture, une fois le produit reconstitué, nous vous recommandons de le conserver en chambre froide 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	3011360040251		KNORR BOUIL.AIDE ROTIR 1KG					1,000	1,077	115,00	130,00	150,00	2,243
CARTON	3011364025025		6			UC/Cart		6,000	6,634	356,00	268,00	156,00	14,884
COUCHE	8712566340996	9	CARTON	54		UC/Che		54,000	59,706	1200,00	800,00	156,00	149,760
PALETTE	8712566341009	7	COUCHE	63	CARTON	378	UC/Pal	378,000	442,942	1200,00	800,00	1242,00	1,192

Code douanier : 21041000

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

