



# Sauce Poivre 900g Knorr



## LES PLUS PRODUIT

- Aux 3 poivres
- Le meilleur du goût
- Sans exhausteur de goût
- Sans colorant artificiel
- Sans conservateur
- Sans arachide

## INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit:** Sauce déshydratée au poivre.

**Mode d'emploi:** Disperser la quantité nécessaire de Sauce Poivre, dans l' eau bouillante, à l'aide d'un fouet. Reporter à ébullition. Cuire 5 minutes en remuant.

**Dosage:** 90 g/L

**Rendement indicatif:** 10 L (1 boîte de Sauce Poivre et 10L d'eau donne environ **10,7L de sauce**)

**Liste d'ingrédients:** amidon modifié de maïs, arômes (dont BLE, ORGE), graisse de palme, sel, légumes (8,8%) (oignon, tomate), sirop de glucose, épices et aromate (poivres vert, noir et blanc (3,7%), laurier), maltodextrine, extrait de levure, caramel, LACTOSE, extrait de malt d'ORGE, protéines de LAIT, extrait de viande de bœuf, jus d'oignon concentré, colorant (extrait de paprika), huile de tournesol.

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

- présents dans la recette: **LAIT-LACTOSE** (LACTOSE, PROTEINES DE LAIT), **GLUTEN** (BLE, ORGE)
- Peut contenir : œuf, céleri.

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 ml de produit tel que préparé	Pour une portion de 50 ml de produit tel que préparé	**
Energie	1500 kJ/ 370 kcal	140 kJ/ 35 kcal	70 kJ/ 15 kcal	< 1
Graisses	10 g	0,9 g	< 0,5 g	< 1
- dont acides gras saturés	6 g	0,5 g	0,3 g	1
Glucides	59 g	5 g	2,5 g	1
- dont sucres	11 g	1 g	< 0,5 g	< 1
Fibres alimentaires	3 g	< 0,5 g	< 0,5 g	NA
Protéines	8 g	0,7 g	< 0,5 g	< 1
Sel	11 g	1 g	0,51 g	8

\*\* % d'Apport de Référence pour un adulte type (8400KJ/2000 kcal).

La sauce au poivre Knorr, qui contient moins de 1.5g de lipides pour 100mL de produit reconstitué, est **pauvre en matières grasses** (conformément à la réglementation Codex Alimentarius sur l'étiquetage).

- Convient au végétariens (pas de viande ou poisson): non
- Convient au végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons): non





# Sauce Poivre 900g Knorr

## INFORMATIONS TECHNIQUES

### Caractéristiques physico-chimiques :

Teneur en sel (NaCl) dans le produit déshydraté : 10,4%.

**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	100
Escherichia coli	10

**DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt** : 120 jours.

### Mode de conservation du produit déshydraté:

**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 après utilisation. Ne pas changer d'emballage d'origine. A conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec. La température ne doit pas dépasser 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	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME: DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	3011360040817	KN DES POIVRE 6X900G ECO EB FR						0,900	1,028	115,0	130,0	179,0	2,68
CARTON	3011364081076	6				UC/Cart	5,400	6,202	345	268	185	17,11	
COUCHE	8722700199069	9	CARTON	54		UC/Che	48,600	55,817	1200	800	185	177,60	
PALETTE	3011364081571	5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/Pal	243,000	304,090	1200	800	1242	1,19

Code douanier : 21039090

### NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions  
23 rue François Jacob  
92842 Rueil-Malmaison cedex  
[www.unileverfoodsolutions.fr](http://www.unileverfoodsolutions.fr)

Vous pouvez également nous contacter par mail :  
[Qualite.foodsolutions@unilever.com](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)

Mise à jour en Décembre 2014, FT n°10810702, rédigée par le service Qualité

