



# Sauce Roquefort 780 g Knorr



## LES PLUS PRODUIT

- Délicate note de roquefort
- Sans exhausteur de goût
- Sans colorant artificiel
- Sans conservateur
- Sans arachide

## INFORMATIONS PRODUIT

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

**Mode d'emploi:** Disperser la quantité nécessaire de sauce Roquefort dans l'eau bouillante à l'aide d'un fouet. Reporter à ébullition et laisser cuire 5 minutes en remuant.

**Dosage:** 130 g/L **Rendement indicatif:** 6L (1 boîte de Sauce Roquefort et 6L d'eau donnent environ **6,4L de sauce**)

**Liste d'ingrédients:** amidon modifié de pomme de terre, FROMAGE fondu (FROMAGE, LACTOSERUM), ROQUEFORT: 11%, graisse de palme, CREME: 9,5%, amidon de pomme de terre, extrait de levure, sel, LACTOSE, arômes (dont LAIT, BLE, ORGE), protéines de LAIT, maltodextrine, épice et aromate (poivre, persil).

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

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

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100ml de produit préparé	Pour une portion de 50ml de produit préparé	**
Energie	2100 kJ / 500 kcal	271 kJ / 65 kcal	136 kJ / 32 kcal	2
Graisses	31 g	4 g	2 g	3
- Dont acides gras saturés	19 g	2,5 g	1,2 g	6
Glucides	42 g	5,5 g	2,7 g	1
- Dont sucres	4 g	0,6 g	< 0,5 g	< 1
Fibres alimentaires	0,1 g	< 0,5 g	< 0,5 g	NA
Protéines	13 g	1,7 g	0,8 g	2
Sel	6,8 g	0,88 g	0,44 g	7

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

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



Mise à jour en Décembre 2014, FT n°23900001, rédigée par le service Qualité





# Sauce Roquefort 780 g Knorr

## INFORMATIONS TECHNIQUES

### Caractéristiques physico-chimiques :

Teneur en sel (NaCl) dans le produit déshydraté : 5,7 %.

**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 UR Length/ Depth	LARGEUR Width Facing	HAUTEUR Height	VOLUME. DM3 (pal M3)	
UNITE CONSOMMATEUR	3011360083906		KN SAUCE DES ROQUEFORT 6X780G					0,780	0,880	115,0	130,0	179,0	2,676	
CARTON	3011368390006		6				UC/Cart	4,680	5,450	350	270	185	17,483	
COUCHE	3011368390303		9	CARTON	54		UC/Che	42,120	49,050	1200	800	185	177,600	
PALETTE	3011368390501		5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/Pal	210,600	270,250	1200	800	1075	1,032

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)

