



Unilever
Food
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.



**Knorr Bouillon de bœuf en
Pâte 1kg jusqu'à 50L**



AVANTAGES PRODUIT

- Le Bouillon de Bœuf en pâte Knorr apporte un goût intense et corsé à tous vos plats
- Texture en pâte onctueuse, facile à doser
- Sans conservateur

Dénomination légale :	Bouillon de bœuf en pâte			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
<p>Ingrédients : sel, exhausteurs de goût : glutamate de sodium, guanylate disodique et inosinate disodique, graisse de palme, arômes (arômes, exhausteurs de goût : glutamate de sodium, inosinate disodique et guanylate disodique), huile de tournesol, maltodextrine, extrait de viande de bœuf 2,6%, oignon, amidon modifié de pomme de terre, colorant : caramel ammoniacal, épices et aromates (poivre blanc, curcuma, graines de fenugrec, persil tubéreux), sucre, extrait de levure</p>	Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :			
	Allergènes	Oui	Traces	Non
	Céréales contenant du gluten			x
	Crustacés et produits à base de crustacés			x
	Oeufs et produits à base d'œufs			x
	Poissons et produits à base de poissons			x
	Arachides et produits à base d'arachide			x
	Soja et produits à base de soja			x
	Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)			x
	Fruits à coques et produits à base de ces fruits)			x
	Céleri et produits à base de céleri			x
	Moutarde et produits à base de moutarde			x
	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame			x
	Anhydride sulfureux et sulfites			x
Lupin et produits à base de lupin			x	
Mollusques et produits à base de mollusques			x	
ADDITIFS				
E150c - Caramel ammoniacal				
- E621 - Glutamate monosodique				
- E627 - Guanylate disodique				
- E631 - Inosinate disodique				
- E14xx - Amidon modifié				
	- Présents dans la recette :			

**INFORMATIONS TECHNIQUES**

Mode d'emploi :	MODE D'EMPLOI 1. Porter l'eau à ébullition. 2. Ajouter la pâte en remuant. 3. Laisser mijoter pendant 1 minute en remuant de temps en temps.
Dosages :	DOSAGE PÂTE EAU BOUILLON 20 g + 1 L = 1 L 100 g + 5 L = 5 L 1 kg + 50 L = 50 L
DDM Garantie Réception Entrepôt :	90 Jours
Mode de conservation du produit :	Bien refermer la boîte après utilisation. À conserver au sec et à température ambiante
Pays de Conditionnement :	Portugal

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit préparé¹	Par portion*	%** par portion*
Valeur énergétique	1188 KJ - 301 Kcal		24 kJ - 6 kcal		
Matières grasses	22 g		< 0.5 g		
- dont acides gras saturés	13 g		0.2 g		
Glucides	8,2 g		< 0.5 g		
- dont sucres	1,4 g		< 0.5 g		
Fibres	0,5 g		< 0.5 g		
Protéines	18 g		< 0.5 g		
Sel	49,5 g		0.99 g		

* Taille de la portion =

**% d'Apport de référence pour un adulte type (8400 kJ / 2000 kcal)

¹: Préparé selon le mode d'emploi (en base de sauce pour les fonds, jus et fumets)



Unilever
Food
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.

Convient aux végétariens : NON

Sans OGM: OUI

Convient aux végétaliens : NON

Produit biologique : NON

INFORMATIONS LOGISTIQUES

ELEMENT	EAN							AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
								Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3
UNITE CONSOMMATEUR	3011360041029	KN BOUIL BOEUF PÂTE 1KG						1	1,06	116	132	102	1,561824
CARTON	3011364102047	6				UC/ Cart	6	6,52	365	265	110	10,63975	
COUCHE		8	CARTON	48		UC/ Che	48	52	1200	800	1185	85	
PALETTE	8712566348923	9	COUCHE	72	CARTON	432	UC/ Pal	432	494,4	1200	800	1185	1137,6

Code douanier : 21041000

Engagements qualité :

Norme FSSC 22000 ou équivalent

HACCP en place

Produit ne nécessitant pas d'agrément sanitaire

Nous contacter :

UNILEVER France Food Solutions

20 rue des Deux Gares

92842 Rueil-Malmaison cedex

www.ufs.com

Vous pouvez également nous contacter par mail :

Qualite.foodsolutions@unilever.com