

Velouté de Cresson 12.5L 800g Knorr 123



LES PLUS PRODUIT

- 64 g par litre
- 50 portions
- Sans conservateur
- Sans colorant artificiel
- végétarien
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : soupe déshydratée.

Mode d'emploi : verser la quantité nécessaire de Velouté de Cresson dans l'eau à 40°, tout en remuant avec un fouet. Porter à ébullition en remuant et laisser mijoter pendant 5 minutes. Couvrir en fin de cuisson.

Dosage : 64g / 1L d'eau à 40°C

Rendement : jusqu'à 12.5L (50 portions)

Liste d'ingrédients : farine de BLÉ, amidon de maïs, graisse de palme, sel, pomme de terre, légumes (oignon, cresson (2,8%), épinard), maltodextrine, exhausteur de goût (E621), LACTOSE, protéines de LAIT, extrait de levure, épices (curcuma, muscade), acidifiant (acide citrique), arômes.

Peut contenir : oeuf, céleri, moutarde.

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

- présents dans la recette : **BLE, LAIT-LACTOSE.**
- peut contenir: œuf, céleri, moutarde.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 ml de velouté préparé selon le mode d'emploi	Pour une portion de 250 ml de velouté préparé selon le mode d'emploi	**
Valeur énergétique	1672 kJ / 3880 kcal	104 kJ / 25 kcal	260 kJ / 63 kcal	3 %
Protéines	8,5 g	0,5 g	1,3 g	3 %
Glucides	52 g	3,4 g	8,5 g	3 %
- dont sucres	3,6 g	<0,5 g	0,6 g	<1 %
Lipides	15 g	1 g	2,5 g	4 %
- dont acides gras saturés	8,1 g	0,5 g	1,3 g	7 %
Fibres alimentaires	5,4 g	<0,5 g	0,6 g	NA
Sel	13,4 g	0,85	2,1g	35%

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

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

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



Velouté de Cresson 12.5L 800g

Knorr 123

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico chimiques :

Teneur en sel (NaCl) : 12.7%

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	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 ambiante inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière.

Après ouverture : bien refermer la boîte. Conserver dans l'emballage d'origine, dans un endroit frais et sec, à température ambiante 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, 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 Length/ Depth	LARGEUR Width Facing	HAUTEUR Height	VOLUME DM3 (pal M3)	
UNITE CONSOMMATEUR	301136004	2361	KNR BASE VEL CRESSON 800G				0,800	0,928	115,0	130,0	179,0	2,676	
CARTON	30113642	36032	6			UC/Cart	4,800	5,569	356	268	185	17,650	
COUCHE	8718114	880464	9	CARTON	54	UC/Che	43,200	50,121	1200	800	185	177,600	
PALETTE	30113642	36537	5	COUCHE	45	CARTON 270	UC/Pal	216,000	275,605	1200	800	1075	1,032

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