



## Knorr Sauce Barbecue 2,25L



[https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=76107936\\_E96C229785BA5ACDF7E478CFEB51B6A5&file=11560/05601169800811\\_C1N1\\_s01.png](https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=76107936_E96C229785BA5ACDF7E478CFEB51B6A5&file=11560/05601169800811_C1N1_s01.png)

### AVANTAGES PRODUIT

- Sauce Américaine à base de tomates, légèrement sucrée à la saveur fumée
- Idéale pour les marinades et les sautés de viande, poisson ou légumes, ou servie simplement en sauce d'accompagnement.
  - Convient aux végétariens
  - Stable au bain-marie
  - Sans arachide

Dénomination légale :	Sauce Barbecue			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Ingrédients: tomate (65%), sucre, purée de tomates concentrée (8%), vinaigre de cidre, mélasse, amidon modifié de maïs, sel, arômes (dont arôme de fumée), épices et aromates (ail, oignon, cumin, poivre noir), extrait de malt d'ORGE, régulateur d'acidité (acide citrique), épaississant (gomme xanthane). Peut contenir des traces: fruits à coque.	Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :			
	Allergènes	Oui	Traces	Non
	Céréales contenant du gluten	x		
	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
ADDITIFS	Lupin et produits à base de lupin			x
E330 - Acide citrique E415 - Gomme xanthane E1440 - Amidon modifié	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette : Orge			

### INFORMATIONS TECHNIQUES

<b>Mode d'emploi :</b>	Pour utiliser en sauce d'accompagnement : servir directement ou remonter en température en laissant mijoter 5 à 6 minutes, tout en remuant.
	Pour utiliser en marinades : verser la sauce sur la viande, le poisson ou les légumes précuits. Porter à ébullition. Laisser mijoter pendant environ 5-6 minutes, en remuant de temps en temps. Vous pouvez diluer cette sauce jusqu'à 50%.
<b>Dosages :</b>	

<b>DDM Garantie Réception Entrepôt :</b>	120 Jours
<b>Mode de conservation du produit :</b>	Avant ouverture, conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière. Une fois ouvert, conserver en chambre froide et consommer dans les 14 jours ou congeler immédiatement dans un récipient adapté. Décongeler en chambre froide et consommer dans les 24 heures.

<b>Pays de Conditionnement :</b>	Royaume-Uni
----------------------------------	-------------

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit préparé	Pour la portion de produit préparé*	% d'Apport de Référence pour un adulte type
<b>Valeur énergétique</b>	397KJ - 92.8Kcal	429KJ - 100.2Kcal		
<b>Matières grasses</b>	0,86	0,93		
<b>- dont acides gras saturés</b>	0,11	0,12		
<b>Glucides</b>	20,71	22,37		
<b>- dont sucres</b>	17,75	19,17		
<b>Fibres alimentaires</b>	1,04	1,12		
<b>Protéines</b>	1,4	1,52		
<b>Sel</b>	1,4	1,51		

\* Taille de la portion =

Convient aux végétariens : OUI  
Convient aux végétaliens : NON  
Produit Biologique: NON

Sans OGM: OUI  
Kasher: NON

Sans Alcool: OUI  
Halal:

Produit ionisé : 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 CONSOMM ATEUR	5601169800811	KNORR SAUCE BBQ 2,25L						2,25	2,525	110	145	235	3,74825
CARTON	5601169800828	2						4,8	5,176	240	147	240	8,5
PALETTE	8722700932109	5		130		260		624	697,88	1200	800	1350	1296

Code douanier : 21039090

### 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  
Tél: 09 69 32 70 03 (appel non surtaxé)  
[www.ufs.com](http://www.ufs.com)  
Vous pouvez également nous contacter par mail :  
[Qualite.foodsolutions@unilever.com](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)