



Sauce Béchamel brique de 1L

Garde d'Or

KNORR



LES PLUS PRODUIT

- Sans glutamate de sodium ajouté
- Sans arachide
- Prêt-à-l'emploi

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit: Sauce Béchamel.

Mode d'emploi: Verser le contenu de la brique dans une casserole et réchauffer à petit feu, sans porter à ébullition, pendant quelques minutes. Remuer de temps en temps. Les sauces "Prêtes à l'emploi" de Knorr peuvent également être réchauffées dans un récipient au four micro-ondes.

Liste d'ingrédients: LAIT entier (55%), CRÈME fraîche, eau, farine de BLÉ, amidon modifié de maïs, sel, arômes.

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

- Présents dans la recette : **lait, blé** .
- Peut contenir : -.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour une portion de 100ml de produit tel que vendu	RNJ* en %
Energie	610 kJ / 150 kcal	640 kJ / 150 kcal	8
Graisses	11 g	11 g	17
- Dont acides gras saturés	8 g	8 g	40
Glucides	9,0 g	10 g	4
- Dont sucres	3,5 g	3,5 g	4
Fibres alimentaires	0,3 g	0,3 g	NA
Protéines	3,0 g	3,5 g	7
Sel	0,55 g	0,58 g	10

*RNJ=Repères Nutritionnels Journaliers apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

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



Sauce Béchamel brique de 1L Garde d'Or

KNORR

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico chimiques :

Teneur en sel (NaCl) dans le produit: 0,5%.

PH: 6,55.

Densité: 1,05.

Délai Limite de Vente : 120 jours.

Mode de conservation du produit :

Avant ouverture : Conserver la brique dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 20°C et à l'abri de la lumière.

Après ouverture : Nous vous recommandons de conserver en chambre froide à température positive la sauce restante et de la consommer dans un délai de 48h. La sauce non utilisée peut être surgelée dans un récipient adapté.

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	LONGUEU R PROFOND EUR Length/ Depth	LARGE UR Width Facing	HAUTEUR Height	VOLUME. DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	8413800001115	KNORR GDO BECHAMEL 1L				1,046	1,070	95	63	167	0,999
CARTON	8712100912399	6			UC/Cart	6,276	6,566	205	200	173	7,093
COUCHE	8712100512797	20	CARTON	120	UC/Che	125,520	131,320	1200	800	173	166,080
PALETTE	8712100512780	6 COUCHE	120	CARTON	720	UC/Pal	753,120	812,920	1200	800	1,140

Code douanier: 21039090

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