







 1_{kg}

AVANTAGES PRODUIT

- Goût neutre.
- Utilisable à chaud ou à froid.
- Dissolution instantanée à température ambiante.
- Optez pour une gelée à la transparence inégalée.
- Adaptée aux plats servis froids en manger-mains.
- Pas besoin de faire tremper, de chauffer ou encore de mixer la préparation.
- Adaptée aux personnes souffrant de troubles de déglutition et de préhension.
 - Sans exhausteur de goût, sans conservateur, et sans colorant artificiel.

Dénomination légale :	Base pour préparations gélifiées							
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES							
	Selon le règlement européen INCO n°1169/2011							
	Allergènes	Oui	Traces	Non				
	Céréales contenant du gluten		х					
	Crustacés et produits à base de							
	crustacés			Х				
	Oeufs et produits à base d'œufs		х					
	Poissons et produits à base de							
	poissons			Х				
Ingrédients : sirop de glucose, gélatine de bœuf 25%,	Arachides et produits à base							
	d'arachide			Х				
antimoussants (mono et diglycérides d'acides gras).	Soja et produits à base de soja		х					
eut contenir : orge, blé, œuf, noisette, amande, lait et	Lait et produits à base de lait (y		x					
sojα.	compris de lactose)		^					
	Fruits à coques et produits à		x					
	base de ces fruits)		^					
	Céleri et produits à base de	se de						
	céleri			Х				
	Moutarde et produits à base de			x				
	moutarde							
	Graines de sésame et produits à			x				
	base de graines de sésame							
	Anhydride sulfureux et sulfites			Х				
ADDITIFS	Lupin et produits a base de			х				
	Mollusques et produits à base							
E441 - Gélatine	de mollusques			Х				
- E471 - mono et diglycérides d'acides gras								
	- Présents dans la recette :							



INFORMATIONS TECHNIQUES

	1. Ajouter le produit directement dans la préparation.						
Mode d'emploi :	2. Mixer avec un appareil électrique adapté (batteur, blender) jusqu'à dissolution du						
	produit. Il est possible d'utiliser un fouet manuel si les ingrédients sont à température						
	ambiante.						
	3. Réfrigérer jusqu'à la bonne gélification du produit. La durée dépend de la quantité.						
	Pour des préparations riches en matières grasses, l'utilisation d'un mixeur ou l'utilisation à						
	chaud est recommandée.						
Dosages :	Adapter le dosage de texture pour obtenir la consistance souhaiteée, de légère à						
	ferme.						
	50 g + 1 L de liquide : Texture mousse						
	100 g + 1 L de liquide : Texture manger mains						
	150 g + 1 L de liquide : Texture gélifiée						
DDM Garantie Réception Entrepôt :	120 Jours						
	À conserver au sec et à température ambiante. Bien refermer le sachet après utilisation pour						
Mode de conservation du produit :	protéger le produit de l'humidité. Conserver les produits préparés au réfrigérateur. Les						
	consommer dès que possible.						
Pays de Conditionnement :	France						

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	OKMATIONST	40 I KI I I O I I I L L L L L L L L L L L L L			
Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g de produit tel que vendu pour 100 ml de produit tel que vendu		pour 100 ml de produit préparé ¹	Par portion*	%** par portion*
Valeur énergétique	1605 KJ - 379 Kcal				
Matières grasses	< 0,5 g				
- dont acides gras saturés	0,1 g				
Glucides	71 g				
- dont sucres	9,7 g				
Fibres	< 0,5 g				
Protéines	23 g				
Sel	0,19 g				

^{*} Taille de la portion =

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

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



Convient aux végétariens : Sans OGM: OUI NON

Convient aux végétaliens : NON Produit biologique: NON

INFORMATIONS LOGISTIQUES

									POIDS ETTE	DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
ELEMENT	EAN							Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3
UNITE CONSOMMATEUR	8714100795538		KNORR TEXTURE BASE JELLY				1	1,074	60	170	220	2,244	
CARTON	8714100795576	6 υ			UC/ Cart	6	6,7	388	183	241	17,111964		
COUCHE		12	CARTON		72		UC/ Che	72	80	1200	800	1114	205
PALETTE	8714100795590	4	COUCHE	48	CARTON	288	UC/ Pal	288	346,6	1200	800	1114	1069,44

Code douanier: 21069098

Norme FSSC 22000 ou équivalent Engagements qualité: HACCP en place

Produit ne nécessitant pas d'agrément sanitaire

20 rue des Deux Gares 92842 Rueil-Malmaison cedex **Nous contacter:**

www.ufs.com

UNILEVER France Food Solutions

Vous pouvez également nous contacter par mail :

Qualite.foodsolutions@unilever.com