



**Knorr Concentré Liquide  
Bœuf 1L**



**AVANTAGES PRODUIT**

- Le Concentré Liquide Bœuf Knorr apporte un goût intense et authentique, parfait comme base ou comme assaisonnement.
- Différentes applications possibles tant dans les préparations chaudes que froides.
  - Texture liquide, facile à doser et à délayer.
  - Sans d'exhausteur de goût, sans conservateur, sans colorant artificiel.
  - Sans gluten, sans lactose.

<b>Dénomination légale :</b>	Assaisonnement liquide concentré							
<b>INGRÉDIENTS</b>	<b>ALLERGÈNES</b>							
Ingrédients : bouillon goût bœuf concentré 62% (eau, extrait de viande de bœuf 3%), sel, arômes, extrait de levure, graisse de bœuf 1%, jus d'oignon concentré, amidon modifié, acidifiant (acide citrique), épaississant (gomme xanthane), ail en poudre, huile de tournesol, antioxydant (extraits de romarin). Sans gluten, sans lactose.								
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					
<b>ADDITIFS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>- E330 - Acide citrique</li> <li>- E392 - Extraits de romarin</li> <li>- E415 - Gomme xanthane</li> <li>- E14XX - Amidon modifié</li> </ul>								
Mollusques et produits à base de mollusques								
- Présents dans la recette :								

## INFORMATIONS TECHNIQUES

<b>Mode d'emploi :</b>	Préparation : utilisation à froid ou à chaud. Assaisonnement : 20g/l (recommandé). Bouillon ou fond : 30g/l d'eau bouillante.
<b>Dosages :</b>	<p>Pour assaisonner vos plats : dosage selon votre goût, un dosage de 20 g par litre est recommandé.</p> <p>Pour préparer un bouillon (base pour soupes, ...) ou un fond : mélanger 30 g de produit dans un litre d'eau bouillante.</p> <p>Agiter avant emploi.</p>
<b>DDM Garantie Réception Entrepôt :</b>	90 Jours
<b>Mode de conservation du produit :</b>	À conserver au sec et à température ambiante., Après ouverture : À conserver au réfrigérateur ou maximum 3 mois à température ambiante.
<b>Pays de Conditionnement :</b>	Pologne

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

<b>Valeurs nutritionnelles moyennes</b>	<b>pour 100 g de produit tel que vendu</b>	<b>pour 100 ml de produit tel que vendu</b>	<b>pour 100 ml de produit préparé<sup>1</sup></b>	<b>Par portion*</b>	<b>%** par portion*</b>
<b>Valeur énergétique</b>		378 KJ - 90 Kcal			
<b>Matières grasses</b>		2,0 g			
<b>- dont acides gras saturés</b>		1,0 g			
<b>Glucides</b>		6.1 g			
<b>- dont sucres</b>		3.4 g			
<b>Fibres</b>		0.8 g			
<b>Protéines</b>		10 g			
<b>Sel</b>		25.2 g			

\* Taille de la portion =

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

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

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 CONSUMMATEUR	8720182316912	KN C. LIQUIDE BŒUF 1L				1,226	1,286	94	94	294	2,597784		
CARTON	8720182317032	6				UC/ Cart	7,356	7,946	295	195	299	17,199975	
COUCHE		16	CARTON	96		UC/ Che	118	127	1200	800	1645	275	
PALETTE	8720182317094	5	COUCHE	80	CARTON	480	UC/ Pal	588,5	661,2	1200	800	1645	1579,2

Code douanier: 21041000

Norme FSSC 22000 ou équivalent

**Engagements qualité :**

HACCP en place

Produit ne nécessitant pas d'agrément sanitaire

UNILEVER France Food Solutions

20 rue des Deux Gares

92842 Rueil-Malmaison cedex

[www.ufs.com](http://www.ufs.com)

Vous pouvez également nous contacter par mail :

[Qualite.foodsolutions@unilever.com](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)

**Nous contacter:**