



### 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
- Ne contient pas d'exhausteur de goût, ni de conservateur ou de colorant artificiel
- Ne contient pas de gluten ni de lactose

Dénomination légale :	Assaisonnement liquide concentré			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Ingrédients : Bouillon goût boeuf concentré 62% (eau, extrait de viande de boeuf 3%), sel, arômes, extrait de levure, graisse de boeuf 1%, jus d'oignon1 concentré, amidon modifié de maïs, acidifiant (acide citrique), épaississant (gomme xanthane), ail1 en poudre, huile de tournesol, antioxydant (extraits de romarin). Sans gluten. Sans lactose. 1Ingrédients issus de l'agriculture durable.	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
ADDITIFS	Lupin et produits à base de lupin			x
E330 - Acide citrique - E392 - Extraits de romarin - E415 - Gomme xanthane - E14xx - Amidon modifié -	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette : Lactose, Gluten			

INFORMATIONS TECHNIQUES

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

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

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 <sup>1</sup>	Par portion*	%** par portion*
Valeur énergétique	293KJ - 70Kcal	<17KJ - <4Kcal	< 17kj - < 4kcal	22KJ - 5Kcal	1 %
Matières grasses	1,7	<0.5	< 0.5 g	<0.5	< 1 %
- dont acides gras saturés	0,9	<0.1	< 0.1 g	<0.1	< 1 %
Glucides	4,6	<0.5	< 0.5 g	<0.5	< 1 %
- dont sucres	2,6	<0.5	< 0.5 g	<0.5	< 1 %
Fibres	0,5	<0.5	< 0.5 g	<0.5	
Protéines	8,3	<0.5	< 0.5 g	0.6	1 %
Sel	20,7	0.63	0.63 g	1.6	27 %

\* Taille de la portion = 250 ml

<sup>1</sup>: 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 : 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 CONSOMMATEUR	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

### 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  
 Vous pouvez également nous contacter par mail :  
[Qualite.foodsolutions@unilever.com](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)