

Bouillon de Légumes en pâte Knorr Professional



LES PLUS PRODUIT

- Sans exhausteur de goût
- Sans conservateur
- Sans colorant artificiel
- Teneur en acides gras trans <1%
- Légumes de plein champs récoltés au meilleur de la saison à pleine maturité
- Une texture onctueuse qui se dose facilement à la cuillère

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit: Bouillon de légumes en pâte

Mode d'emploi: Ajouter la quantité nécessaire de Bouillon de Légumes en pâte dans l'eau bouillante. Remuer à l'aide d'un fouet. Cuire 2 minutes.

Dosage: 20g de Bouillon de Légumes en pâte/ 1L d'eau

Rendement: 42L

Liste d'ingrédients: sel, fécule de pomme de terre, graisse de palme, sucre, huile de tournesol, extrait de levure, légumes: 4,4% (oignon: 2.4%, CÉLERI: 2%), jus de légumes concentrés: 2,9% (carotte, oignon), épices et aromates (persil tubéreux, ail, poivre, noix de muscade, curcuma), arômes, acidifiant (acide citrique).

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

- présents dans la recette: **céleri**.

- traces: -

* Nous utilisons de la graisse de palme en l'état, non hydrogénée

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100ml de produit préparé	Pour une portion de 250ml de produit préparé	RNJ**
Energie	1500 kJ / 360 kcal	30 kJ / 5 kcal	75 kJ / 15 kcal	<1
Graisses	22 g	0,5 g	1,5 g	2
- Dont acides gras saturés	12 g	0,3 g	0,8 g	4
Glucides	33 g	0,7 g	2,0 g	<1
- Dont sucres	11 g	<0,5 g	0,5 g	<1
Fibres alimentaires	2,0 g	<0,5 g	<0,5 g	NA
Protéines	4,0 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
Sel	33 g	0,68 g	1,7 g	28

**RNJ : Repères Nutritionnels Journaliers pour un adulte sur la base d'un apport moyen de 2000kcal.
Les besoins d'un individu peuvent varier selon le sexe, l'âge, l'activité physique et d'autres facteurs.

- Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson): oui

- Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons): oui

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico chimiques:

Teneur en sel (NaCl): 33%.

Caractéristiques microbiologiques, selon le règlement (CE) n°1441/2007 du 5 décembre 2007
modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires:

	M - cfu/g
Salmonella	absence dans 25 g
Staphylococcus aureus	1000
Escherichia coli	100

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 4 mois.

Mode de conservation du produit:

Avant ouverture : Conserver la boîte dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière.

Après ouverture : Bien refermer la boîte et la conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière.

Après ouverture, une fois le produit reconstitué, nous vous recommandons de le conserver au réfrigérateur et de le consommer dans un délai de 24h.

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	LONGUEUR PROFONDEU R	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)		
UNITE CONSOMMATEUR	8712566349234		KPRO BOUIL PAT LEGUM 6X850G				0,850	0,910	116,00	132,00	102,00	1,562		
CARTON	8712566928057		6		UC/Cart		5,100	5,620	360,00	260,00	115,00	10,764		
COUCHE	8712566453351		8	CARTON	48	UC/Che	40,800	44,960	1200,00	800,00	115,00	110,40		
PALETTE	8712566349241		9	COUCHE	72	CARTON	432	UC/Pal	367,200	429,640	1200,00	800,00	1185,00	1,138

Code douanier : 21041000

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

Mise à jour en Novembre 2013, n°29280501, rédigée par le service Qualité