

# Bouillon de Volaille en pâte Knorr Professional



## LES PLUS PRODUIT

- Sans exhausteur de goût
- Sans conservateur
- Sans colorant artificiel
- Un profil aromatique juste et parfaitement équilibré
- Une texture onctueuse qui se dose facilement à la cuillère

## INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit:** Bouillon de volaille en pâte

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

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

**Rendement:** 42L

**Liste d'ingrédients:** Sel, graisse de palme, fécule de pomme de terre, arômes, sucre, graisse de poule: 6%, extrait de levure, viande de poule: 0,8%, épices (curcuma, poivre, noix de muscade), jus de carotte, antioxydant (extrait de romarin). Peut contenir: céleri.

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

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

\* Nous utilisons de l'huile 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	1300 kJ / 320 kcal	25 kJ / 5 kcal	65 kJ / 15 kcal	<1
Graisses	22 g	< 0,5 g	1,0 g	1
- Dont acides gras saturés	12 g	0,2 g	0,5 g	3
Glucides	25 g	2,0 g	1,5 g	<1
- Dont sucres	8 g	0,5 g	0,5 g	<1
Fibres alimentaires	0,4 g	<0,5 g	<0,5 g	NA
Protéines	6 g	< 0,5 g	<0,5 g	<1
Sel	41 g	0,83 g	2,1 g	35

\*\*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): non
- Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons): non

# Bouillon de Volaille en pâte Knorr Professional

## INFORMATIONS TECHNIQUES

### Caractéristiques physico chimiques:

Teneur en sel (NaCl): 40%.

**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	100
Escherichia coli	10

**DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 120 jours.**

### 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 PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)		
UNITE CONSOMMATEUR	8712566349197		KPRO BOUIL PAT VOLA 6X850G				0,850	0,910	116,00	132,00	102,00	1,562		
CARTON	8712566928064		6		UC/Cart	5,100	5,620	360,00	260,00	115,00	10,764			
COUCHE	8712566453368		8	CARTON	48	UC/Che	40,800	44,960	1200,00	800,00	115,00	110,400		
PALETTE	8712566349203		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](http://www.unileverfoodsolutions.fr)

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