



Bouillon de Volaille Déshydraté 50L 1Kg

KNORR 1-2-3



LES PLUS PRODUIT

Ce Bouillon de **Volaille** Déshydraté est préparé avec les meilleurs ingrédients , et est :

- Sans conservateur
- Sans colorants artificiels
- Sans gluten
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Bouillon de Volaille déshydraté.

Mode d'emploi : verser la quantité nécessaire de Bouillon de Volaille déshydraté KNORR 1-2-3 dans l'eau bouillante. Remuer à l'aide d'un fouet. Reporter à ébullition.

Dosage : 20g/1L d'eau bouillante

Rendement : 50L

Liste d'ingrédients : sel (dont sel iodé), exhausteurs de goût (glutamate, inosinate et guanylate de sodium), maltodextrine (pomme de terre, maïs), viande de poule : 5,9%, sucre, arômes, graisse de palme, graisse de poule : 2%, oignon, épices (curcuma, poivre), sucre caramélisé, antioxydant (extrait de romarin).

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

- présents dans la recette : -.
- Peut contenir : -.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100ml de produit tel que préparé	Pour une portion de 250ml tel que préparé	**
Energie	870 kJ / 200 kcal	15 kJ / 4 kcal	40 kJ / 10 kcal	<1
Graisses	7 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
- Dont acides gras saturés	3,5 g	<0,1 g	0,3 g	2
Glucides	18 g	<0,5 g	1,0 g	<1
- Dont sucres	6 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
Fibres alimentaires	0,4 g	<0,5 g	<0,5 g	NA
Protéines	18 g	<0,5 g	1,0 g	2
Sel	48 g	0,98 g	2,5 g	42

** % d'Apport de Référence pour un adulte type (8400KJ/2000 kcal).

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : non

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



Bouillon de Volaille Déshydraté 50L 1Kg

KNORR 1-2-3

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 déshydraté :

Avant ouverture : conserver dans l'emballage d'origine, dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et à température ambiante inférieure à 25°C.

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

Après ouverture, une fois le produit reconstitué, nous vous recommandons de le conserver en chambre froide à température positive 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 NORME GENCOD EAN 13	DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION				AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE					
						POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUE UR PROFON DEUR	LARGEU R	HAUTEU R	VOLUME. DM3 (pal M3)		
UNITE CONSOMMATEUR	8712566342082	KNR BOUILLON DE VOLAILLE 1KG				1,000	1,076	117,00	132,00	150,00	2,317		
CARTON	8712566922260	6		UC/Cart		6,000	6,629	360,0	265,0	156,0	14,882		
COUCHE	8712100403774	9	CARTON	54	UC/Che	54,000	59,661	1200,0	800,0	156,0	149,760		
PALETTE	8712100403781	8	COUCHE	72	CARTON	432	UC/Pal	432,000	502,288	1200,0	800,0	1398,0	1,342

Code douanier : 21041000

NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions
20 rue des deux gares
CS 90056

92842 RUEIL MALMAISON CEDEX
www.unileverfoodsolutions.fr

Vous pouvez également nous contacter par mail :
Qualite.foodsolutions@unilever.com

Mise à jour en Février 2015, FT n°19222602, rédigée par le service Qualité