



Fumet de Poisson 100L 750g

KNORR 1-2-3



LES PLUS PRODUIT

- Sans exhausteurs de goût ajoutés (sans glutamate, inosinate ni guanylate de sodium)
- Sans ingrédient contenant du gluten (<100ppm une fois le produit préparé)
- Sans colorants artificiels
- Stable au bain-Marie
- Démarrage à froid ou à chaud
- Teneur en acides gras trans <1%
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Fumet de Poisson déshydraté.

Mode d'emploi :

Démarrage à froid : verser la quantité nécessaire de Fumet de Poisson KNORR 1-2-3 dans l'eau froide, porter à ébullition. Cuire à feu doux pendant 3 minutes.

Démarrage à chaud : verser la quantité nécessaire de Fumet de Poisson KNORR 1-2-3 dans l'eau bouillante. Laisser mijoter pendant 2 minutes.

Dosage :

Base de sauce :	Élément de cuisson :
15g / 1L d'eau	7,5g / 1L d'eau
750g / 50L d'eau	750g / 100L d'eau

Rendement :

Base de sauce : 50L
Élément de cuisson : 100L

Liste d'ingrédients : Amidon (maïs, pomme de terre), sel, CABILLAUD (11%), maltodextrine, oignon, acidifiant (acide citrique), sucre, aromates (laurier, thym), extrait de levure, jus d'oignon concentré, extrait de vin blanc, arômes, huile de tournesol. Peut contenir: gluten, lait, œuf, céleri, crustacés, mollusques.

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

- présents dans la recette : **poisson (cabillaud)**
- traces : gluten, œuf, lait, céleri, crustacés mollusques.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100ml de produit préparé	Pour une portion de 50ml de produit préparé	RNJ*
Energie	1200 kJ / 290 kcal	20 kJ / 4 kcal	35 kJ / 10 kcal	<1
Graisses	3 g	0,8 g	<0,5 g	<1
- Dont acides gras saturés	1,5 g	<0,1 g	<0,1 g	<1
Glucides	54 g	3 g	0,8 g	<1
- Dont sucres	4,5 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
Fibres alimentaires	1,5 g	<0,5 g	<0,5 g	NA
Protéines	9 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
Sel	24,0 g	0,63 g	0,35 g	6

La teneur en acides gras trans pour 100g de produit déshydraté est de 0,013 g.

*RNJ=Repères Nutritionnels Journaliers apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

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

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





Fumet de Poisson 100L 750g

KNORR 1-2-3

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico-chimiques :

Teneur en sel (NaCl) : 24,4 %.

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 un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et à température ambiante inférieure à 25°C.

Après ouverture : bien renfermer la boîte. 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 (ingrédients IP)

Produit non ionisé

Produit ne nécessitant pas de numéro d'agrément sanitaire CEE

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			VOL NET /L (liquides)	POIDS NET /KG	POIDS BRUT /KG	LONGUEUR	LARGEUR PROFONDEUR	HAUTEUR	VOLUME CM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	8712566087686		KN123 FUM POISSON 6X750G		0,750	0,827	130,00	115,00	150,00	2,24
SOUS PCB			UC							0,00
CARTON	8712566042944		6 UC/Cart	0,000	4,500	5,134	356,0	268,0	156,0	14,88
COUCHE	8712566087693	9	CARTON 54	0,000	40,500	46,206	1200,0	800,0	156,0	149,76
PALETTE	8712566087709	7	COUCHE 63 CARTON 378	0,000	283,500	348,442	1200,0	800,0	1242,0	1192,32

Code douanier : 21039090

NOUS CONTACTER

UNILEVER France Food Solutions
23 rue François Jacob
92842 RUEIL MALMAISON CEDEX
www.unileverfoodsolutions.fr



Vous pouvez également nous contacter par mail :
info@unileverfoodsolutions.fr

Mise à jour en Septembre 2013- n°10429401- rédigée par le service Qualité