



Sauce Béchamel 2.5Kg

préparation à froid

KNORR 1-2-3



LES PLUS PRODUIT

- Végétarien
- bain- marie stable
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : base froide sauce béchamel déshydratée.

Mode d'emploi : délayer la quantité nécessaire de Sauce Béchamel à Froid KNORR PROFESSIONNEL dans l'eau froide. Mélanger à grande vitesse avec un fouet pendant 3 minutes.

Dosage : 125g / 1L d'eau froide

Rendement : 80L(4*2,5kg) jusqu'à 20L

Liste d'ingrédients : amidon modifié (pomme de terre), maltodextrine, LACTOSÉRUM, graisse végétale (palme), LACTOSE, huiles végétales (tournesol, palme), stabilisants (diphosphate, sulfate de calcium, phosphate de sodium), épaississants (gomme xanthane, alginate de sodium), protéines de LAIT, oignon, épices (poivre, muscade, clou de girofle), sel, arômes (dont CÉLERI), colorant (caroténoïdes).

Peut contenir : gluten, oeuf .

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

- présents dans la recette : **LACTOSERUM –LACTOSE-LAIT, CELERI** .
- peut contenir: gluten, œuf .

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu (g)	Pour 100ml de produit préparée (g)	Pour une portion de 80 ml de produit reconstitué (g)	**
Energie	1900kJ / 450 kcal	241 kJ / 56 kcal	193 kJ / 45 kcal	2
Graisses	19	2,5	2,0	3
- Dont acides gras saturés	10	1,5	1,0	5
Glucides	64	8	6	2
- Dont sucres	4,5	0,6	0,5	<1
Fibres alimentaires	1,5	0,2	0,2	NA
Protéines	7	0,9	0,7	1
Sel	2.3	0,28	0,22	4

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

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

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



Sauce Béchamel 2.5Kg

préparation à froid

KNORR 1-2-3

INFORMATIONS TECHNIQUES

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 : 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 refermer le sac et 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 les 3 jours. Selon votre HACCP et votre mode de fonctionnement, ce délai peut-être allongé.

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 Length/ Depth	LARGEUR Width Facing	HAUTEUR Height	VOLUME DM3 (pal M3)	
UNITE CONSOMMATEUR	3011360082404	KNORR SCE BECHAMEL 2,5KG					2,500	2,535	125,0	200,0	290,0	7,250	
CARTON	3011368240004	4			UC/Cart	10,000	10,720	399	300	301	36,030		
COUCHE	8711200572427	8	CARTON	32	UC/Che	80,000	85,760	1200	800	301	288,960		
PALETTE	8711200572434	5	COUCHE	40	CARTON	160	UC/Pal	400,000	453,800	1200	800	1655	1,589

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 :
Qualite.foodsolutions@unilever.com