



Sauce Tomate Déshydratée 840g (7L) Knorr 1-2-3



LES PLUS PRODUIT

Cette Sauce Tomate Déshydratée est préparée avec les meilleurs des ingrédients, et est :

- Sans conservateur
- Sans colorant
- Sans exhausteur de goût. Il apporte donc un goût authentique à toutes vos préparations.
- Sans arachide
- Stable au bain-marie

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Sauce Tomate déshydratée

Mode d'emploi :

Disperser la quantité nécessaire de Sauce Tomate déshydratée Knorr 123 dans l'eau bouillante à l'aide d'un fouet. Reporter à ébullition. Cuire 2 minutes en remuant.

Dosage : 120g/L d'eau

Rendement : 7L

Liste d'ingrédients : Légumes (tomate 40%, oignon 1,8%), fécule de pomme de terre, sucre, sel, farine de riz, graisse de palme, épices et aromates (paprika, ail, poivre, thym, laurier), extrait de levure, huile de tournesol, acidifiant (acide citrique), extrait naturel de basilic. Peut contenir: gluten, lait, œuf, céleri, moutarde.

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

- présents dans la recette : -
- peut contenir : gluten , œuf, lait, céleri, moutarde.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100ml de produit préparé selon le mode d'emploi	Pour une portion de 50ml de produit préparé selon le mode d'emploi	**
Energie	1419 kJ / 338 kcal	170 kJ / 41 kcal	85 kJ / 21 kcal	1
Graisses	7.6 g	0.9 g	<0,5 g	<1
- Dont acides gras saturés	3.1 g	0.4 g	<0,5 g	1
Glucides	58 g	7.0 g	3.5 g	1
- Dont sucres	32 g	3.8 g	1.9 g	2
Fibres alimentaires	7.6 g	0,9 g	0,5 g	NA
Protéines	7.4 g	0.9 g	<0,5 g	<1
Sel	11.4 g	1.4 g	0,68 g	11

** % 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) : OUI



Sauce Tomate Déshydratée 840g (7L) Knorr 1-2-3

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico chimiques :

Teneur en sel (NaCl) : 12 %

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

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

Après ouverture, une fois le produit reconstitué, nous vous recommandons de le conserver en chambre froide 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	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	8710908964435	KNORR 123 SCE TOMATE 840G						0,840	0,916	117,0	132,0	178,0	2,749
CARTON	8710447901359	6				UC/Cart	5,040	5,705	354	268	178	16,887	
COUCHE	8710908964886	8	CARTON	48		UC/Che	40,320	45,640	1200	800	178	170,880	
PALETTE	8710908964442	8	COUCHE	64	CARTON	384	UC/Pal	322,560	390,120	1200	800	1574	1,511

Code douanier : 21039090

NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions
20 Rue des deux gares
92842 RUEIL MALMAISON CEDEX
www.unileverfoodsolutions.fr

Vous pouvez également nous contacter par mail :

Qualité.foodsolutions@unilever.com

Mise à jour en Février 2016, n°29013501, rédigée par le service Qualité