



Bouillon de Bœuf en Pâte 50L 1Kg

Knorr 1-2-3



LES PLUS PRODUIT

- Goût corsé
- pâte
- Sans gluten
- Sans conservateur

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : bouillon de bœuf en pâte.

Mode d'emploi : ajouter la quantité nécessaire de Bouillon de Bœuf en Pâte 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 : jusqu'à 50L

Liste d'ingrédients : sel, exhausteurs de goût : glutamate, inosinate et guanylate de sodium, graisse de palme, maltodextrine, huile de tournesol, arômes, extrait de viande de bœuf : 2,4%, oignon, amidon modifié de pomme de terre, colorant : caramel E150c, épices et aromates (poivre, curcuma, fenugrec, persil), sucre, extrait de levure. Peut contenir céleri.

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

- présents dans la recette : -.
- peut contenir : céleri.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 ml de bouillon préparé	Pour une portion de 250 ml de bouillon préparé	**
Valeur énergétique	1200 kJ / 280 kcal	25 kJ / 5 kcal	65 kJ / 15 kcal	<1
Lipides	22	< 0,5	1,5	2
- dont acides gras saturés	13	0,3	0,8	4
Glucides	7	<0,5	< 0,5	<1
- dont sucres	1,5	<0,5	<0,5	<1
Fibres alimentaires	<0.5	<0,5	<0,5	NA
Protéines	13	<0,5	0,8	2
Sel	50	1	2,5	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 Bœuf en Pâte 50L 1Kg

Knorr 1-2-3

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico chimiques :

Teneur en sel (NaCl) : 43.9%

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 :

Avant ouverture : conserver la boîte 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 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, une fois le produit reconstitué, nous vous recommandons de le conserver en chambre froide à température positive, 3 jours maximum.

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	3011360041029	KN BOUIL BOEUF PATE 6X1KG						1,000	1,060	116,00	132,00	102,00	1,562
CARTON	3011364102047	6				UC/Cart	6,000	6,520	360,00	260,00	115,00	10,764	
COUCHE	8712566453139	8	CARTON	48	UC/Che	48,000	52,160	1200,00	800,00	115,00	110,400		
PALETTE	8712566348923	9	COUCHE	72	CARTON	432	UC/Pal	432,000	494,440	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

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

