



# Bouillon de Légumes Bio 42L 1Kg

## KNORR



### LES PLUS PRODUIT

- Préparé avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique
- Sans exhausteurs de goût
- Sans colorant artificiel
- Sans conservateur
- Sans ingrédient contenant du gluten (<100ppm tel que préparé)
- Teneur en acides gras trans <1%
- Sans arachide

### INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit :** Bouillon de Légumes Bio déshydraté.

**Mode d'emploi :** porter la quantité d'eau indiquée à ébullition. Baisser le feu et verser la poudre, en remuant dans l'eau bouillante. Laisser mijoter pendant 2 minutes et votre bouillon est prêt.

**Dosage :** 24g/1L d'eau bouillante

**Rendement :** 42L

**Liste d'ingrédients :** sel de mer, maltodextrine\*, graisse de palme\*, extrait de levure\*, amidon de pomme de terre\*, sucre de canne\*, légumes\* (3.4%) (oignon\*, carotte\*), sel, livèche\*, persil\*, curcuma\*.

\* Ingrédients issus de l'agriculture biologique

**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 100 ml de bouillon préparé selon le mode d'emploi | Pour une portion de 250 ml préparé selon le mode d'emploi | %RNJ** par portion de 100 ml de fonds préparé en base de sauce selon le mode d'emploi |
|----------------------------------|-------------------------------------|--|---|---|
| Energie                          | 1150 kJ / 274 kcal                  | 28 kJ / 7 kcal   | 70 kJ / 18 kcal   | <1  |
| Graisses                         | 8 g                                 | <0,5 g   | <0,5 g  | <1  |
| - dont acides gras saturés       | 4,5 g                               | 0,1 g  | 0,3 g   | 2   |
| Glucides                         | 44 g                                | 1,1 g  | 2,8 g   | 1   |
| - dont sucres                    | 10 g                                | <0,5 g   | 0,6 g   | <1  |
| Fibres alimentaires              | 1,2 g                               | <0,5 g   | <0,5 g  | n/a   |
| Protéines                        | 5,5 g                               | <0,5 g   | <0,5 g  | <1  |
| Sel                              | 36,1 g                              | 0,88 g   | 2,2 g   | 37  |

\*\*RNJ : Repères Nutritionnels Journaliers 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





# Bouillon de Légumes Bio 42L 1Kg

## KNORR

### INFORMATIONS TECHNIQUES

#### Caractéristiques physico chimiques :

Teneur en sel (NaCl) : 33,8%

**Caractéristiques microbiologiques, selon le règlement (CE) 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 la boîte 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           | DESCRIPTION DETAILLEE<br>de la PALETTISATION |        |    |        |         |        | AVEC POIDS<br>PALETTE |                       | DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR<br>PALETTE           |                                 |                       |                            |
|-----------------------|------------------------|--|--------|----|--------|---------|--------|-----------------------|-----------------------|--|---------------------------------|-----------------------|----------------------------|
|                       | NORME GENCOD<br>EAN 13 |  |        |    |        |         |        | POIDS<br>NET /KG      | POIDS<br>BRUT<br>/ KG | LONGUE<br>UR<br>PROFON<br>DEUR<br>Length/<br>Depth | LARGE<br>UR<br>Width/<br>Facing | HAUTEU<br>R<br>Height | VOLUME.<br>DM3 (pal<br>M3) |
| UNITE<br>CONSOMMATEUR | 8712566314843          | KNORR BOUIL BIO LEGUM 1KG                    |        |    |        |         |        | 1,000                 | 1,076                 | 117  | 132                             | 150                   | 2,317                      |
| CARTON                | 8712566889396          | 6  |        |    |        | UC/Cart | 6,000  | 6,629                 | 360                   | 265  | 156                             | 14,882                |                            |
| COUCHE                | 8712566383290          | 9  | CARTON | 54 |        | UC/Che  | 54,000 | 59,661                | 1200                  | 800  | 156                             | 149,760               |                            |
| PALETTE               | 8712566314850          | 8  | COUCHE | 72 | CARTON | 432     | UC/Pal | 432,000               | 502,288               | 1200   | 800                             | 1398                  | 1,342                      |

**Code douanier** : 21041000

#### NOUS CONTACTER

UNILEVER France Food Solutions  
23 rue François Jacob  
92842 Rueil-Malmaison cedex  
[www.unileverfoodsolutions.fr](http://www.unileverfoodsolutions.fr)

Vous pouvez également nous contacter par mail :  
[Qualite.foodsolutions@unilever.com](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)

