



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 de la PALETTISATION	AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE								
	NORME GENCOD EAN 13			POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUE UR PROFON DEUR Length/ Depth	LARGE UR Width Facing	HAUTEU R Height	VOLUME. DM3 (pal M3)					
UNITE 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

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



Mise à jour en Février 2014, FT n°18893902, rédigée par le service Qualité