



Bouillon de Bœuf BIO

50L 1kg Knorr

LES PLUS PRODUIT

- Sans gluten
- Sans lactose
- Sans exhausteur de goût
- Produit avec des Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Préparation déshydratée Bio pour bouillon avec de la viande de bœuf.

Mode d'emploi : Porter l'eau à ébullition. Verser la poudre en remuant. Laisser mijoter pendant 2 minutes.

Dosage : 1kg de produit / 50L d'eau

Rendement : 50L

Liste d'ingrédients : maltodextrine*, sel, viande de bœuf* (3,7%), huile de tournesol*, arôme naturel, oignon*, sucre caramélisé*, ail*, laurier*.

*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 100ml de produit préparé	Pour une portion de 250ml de produit préparé	**
Energie	1150 kJ / 272 kcal	23 kJ / 5 kcal	57 kJ / 14 kcal	<1/<1
Matières grasses	4,4 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
- Dont acides gras saturés	0,8 g	<0,1 g	<0,1 g	<1
Glucides	55 g	1,1 g	2,7 g	1
- Dont sucres	5,3 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
Fibres alimentaires	< 0,5 g	<0,5 g	<0,5 g	NA
Protéines	2,9 g	<0,5 g	<0,5 g	1
Sel	32,8 g	0,66 g	1,7 g	28

** % 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 BIO

50L 1kg Knorr

INFORMATIONS TECHNIQUES

DDM 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. A conserver dans l'emballage d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec. Le stockage ne doit pas dépasser 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 FSSC 22000 ou équivalent

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	8717163873830	KN BIO BOUILLON BOEUF 1KG						1,000	1,076	117,0	132,0	150,0	2,317
CARTON	8717163873915	6				UC/Cart	6,000	6,629	360	265	156	14,882	
COUCHE	8717163873946	9	CARTON	54		UC/Che	54,000	59,661	1200	800	156	149,760	
PALETTE	8717163873939	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

20 rue des Deux Gares

CS 90056

92842 Rueil-Malmaison cedex

www.ufs.com

Tel: 09 69 32 70 03 (appel non surtaxé)

Vous pouvez également nous contacter par mail :

Qualite.foodsolutions@unilever.com

