



Bouillon de Volaille 50L 1Kg

KNORR

LES PLUS PRODUIT

Ce bouillon de **Volaille** est préparé avec les meilleurs ingrédients, et est :

- Sans exhausteur de goût ajouté
- Sans conservateur
- Sans colorant artificiel
- Contient du sel de mer
- Sans arachide
- Il apporte donc un goût authentique à toutes vos préparations



INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Bouillon de Volaille déshydraté.

Mode d'emploi : verser la quantité nécessaire de Bouillon de Volaille KNORR dans l'eau bouillante. Remuer à l'aide d'un fouet. Ramener à ébullition.

Dosage : 20g/L d'eau bouillante

Rendement : 50L

Liste d'ingrédients : sel, maltodextrine, sirop de glucose, arômes, extrait de levure, graisse de poule : 5,5%, ail, viande de poule : 0,5%, caramel, jus de légumes concentrés (CÉLERI, carotte, poireau, oignon), antioxydant : extrait de romarin (E392)

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

- présents dans la recette: **CELERI**.
- peut contenir: gluten, lait, œuf et moutarde.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100ml de produit reconstitué	Pour une portion de 250ml de produit reconstitué	**
Energie	1100 kJ / 260 kcal	22 kJ / 5 kcal	55 kJ / 13 kcal	<1
Graisses	6 g	< 0,5 g	< 0,5 g	<1
- Dont acides gras saturés	0,5 g	< 0,1 g	< 0,1 g	<1
Glucides	43 g	0,9 g	2,3 g	<1
- Dont sucres	4,0 g	< 0,5 g	< 0,5 g	<1
Fibres alimentaires	0,2 g	< 0,5 g	< 0,5 g	NA
Protéines	8 g	< 0,5 g	< 0,5 g	1
Sel	37,0 g	0,73 g	1,8 g	30

*RNJ=Repères Nutritionnels Journaliers apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : non

Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : non



Bouillon de Volaille 50L 1Kg

KNORR

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico chimiques :

Teneur en sel (NaCl) : 37%

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	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 température inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière.

Après ouverture : bien refermer la boîte et la 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 à température positive et de le consommer dans un délai de 24h.

Qualité : Norme FSSC 22000

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	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	3011360041906		KNR BOUILLON VOLAILLE DESHYDRATE 1KG			1,000	1,128	115,00	130,00	179,00	2,676
CARTON	3011364190068		6 UC/Cart			6,000	6,802	356,00	268,00	185,00	17,650
COUCHE	8714100670156	9	CARTON	54	UC/Che	54,000	61,218	1200,00	800,00	185,00	177,600
PALETTE	3011364190563	5	COUCHE	45	CARTON 270 UC/Pal	270,000	331,090	1200,00	800,00	1075,00	1,032

Code douanier : 21041000

NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions
20 rue des Deux Gares
92842 RUEIL MALMAISON CEDEX
www.ufs.com

Vous pouvez également nous contacter par mail :

Qualite.foodsolutions@unilever.com

Mise à jour en Octobre 2017, FT n°11900603, rédigée par le service Qualité