



# Bouillon de Volaille 200L 4Kg

## KNORR



### LES PLUS PRODUIT

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

- Préparation instantanée
- Sans exhausteur de goût
- Stable en liaison froide
- Sans conservateur
- Sans colorant artificiel
- 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

**Rendement :** 200L

**Liste d'ingrédients :** sel, maltodextrine, sirop de glucose, arômes, extrait de levure, volaille; 6,5% (graisse de poule: 5,5%, viande de poule: 0,5%, extrait de poule: 0,5%), ail, caramel, jus de légumes concentrés (CÉLERI, carotte, poireau, oignon), antioxydant : extrait de romarin.

Peut contenir : gluten, lait, œuf, moutarde.

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

- présents dans la recette : **CELERI.**
- Peut contenir : gluten, lait, œuf, 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	1101 kJ / 263 kcal	22 kJ / 5 kcal	55 kJ / 13 kcal	<1
Graisses	6,2 g	< 0,5 g	< 0,5 g	<1
- Dont acides gras saturés	2 g	< 0,1 g	< 0,1 g	<1
Glucides	43 g	0,9 g	2,3 g	<1
- Dont sucres	4,1 g	< 0,5 g	< 0,5 g	<1
Fibres alimentaires	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	NA
Protéines	8,7 g	< 0,5 g	< 0,5 g	<1
Sel	36,5 g	0,73 g	1,8 g	30

\*\* % 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 Volaille 200L 4Kg

## KNORR

### INFORMATIONS TECHNIQUES

**DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt** : 120 jours.

**Mode de conservation du produit déshydraté :**

Avant ouverture : conserver le seau dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière.

Après ouverture : bien refermer le seau et le conserver dans un endroit frais et sec, à température 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 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	8712566915446		KN BOUIL VOLAIL 4KG					4,000	4,310	270,0	270,0	187,0	13,632	
CARTON	8712566915446		1			UC/Cart	4,000	4,310	270	270	187	13,632		
COUCHE	8712100599002		13	CARTON	13	UC/Che	52,000	56,030	1200	800	187	179,520		
PALETTE	8712100599019		3	COUCHE	39	CARTON	39	UC/Pal	156,000	193,090	1200	800	711	0,683

**Code douanier** : 21041000

UNILEVER France Food Solutions  
20 rue des Deux Gares  
92842 RUEIL MALMAISON CEDEX

[www.ufs.com](http://www.ufs.com)

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

Vous pouvez également nous contacter par mail :

[Qualite.foodsolutions@unilever.com](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)

