



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

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

Vous pouvez également nous contacter par mail :

Qualite.foodsolutions@unilever.com

