



Fonds Brun Lié 30L 750g

Knorr



LES PLUS PRODUIT

Ce Fonds Brun Lié KNORR est préparé avec les meilleurs ingrédients:

- Stable en liaison froide
- Goût intense de bœuf
- Sans exhausteurs de goût
- Sans colorants artificiels
- Sans conservateurs
- Teneur en acides gras trans <1%

Il apporte donc un goût authentique à toutes vos préparations

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Fonds Brun Lié déshydraté.

Mode d'emploi : verser la quantité nécessaire de Fonds Brun Lié Knorr dans l'eau bouillante. Remuer à l'aide d'un fouet. Reporter à ébullition.

Dosage :

Base de sauce :

50g / 1L d'eau

750g / 15L d'eau

Elément de cuisson :

25g / 1L d'eau

750g / 30L d'eau

Rendement :

Base de sauce : **15L**

Elément de cuisson : **30L**

Liste d'ingrédients : amidon de pomme de terre, maltodextrine, légumes¹ : 12% (oignon, tomate), sel, arômes, extrait de levure, caramel, extrait de malt d'ORGE, jus d'oignon concentré, correcteurs d'acidité : diacétate de sodium et lactate de calcium, huile de tournesol, extrait de viande de bœuf, acidifiants : acide citrique et acide lactique. Peut contenir: lait, œuf, céleri, moutarde.

¹ Légumes issus de l'agriculture durable.

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

- présents dans la recette : **ORGE**

- peut contenir : lait, œuf, céleri, moutarde.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100ml de produit préparé	Pour une portion de 50ml de produit préparé	**
Energie	1400 kJ / 330 kcal	70 kJ / 15 kcal	35 kJ / 10 kcal	<1
Graisses	3 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
- Dont acides gras saturés	1,5 g	<0,1 g	<0,1 g	<1
Glucides	63 g	3 g	1,5 g	<1
- Dont sucres	9 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
Fibres alimentaires	2,4 g	0,1 g	0,1 g	NA
Protéines	10 g	0,5 g	<0,5 g	<1
Sel	13 g	0,63 g	0,32 g	5

** % 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





Fonds Brun Lié 30L 750g

Knorr

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico chimiques :

Teneur en sel (NaCl) : 11,2 %

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 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. 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						VOL NET /L (liquides)	POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUEUR	LARGEUR PROFONDE UR	HAUTEUR	VOLUME CM3 (pal M3)		
UNITE CONSOMMATEUR	3011360083074		KN FOND BRUN 6X750G					0,750	0,827	130,00	115,00	150,00	2,24		
SOUS PCB						UC							0,00		
CARTON	3011364083056		6			UC/Cart	0,000	4,500	5,134	356,0	268,0	156,0	14,88		
COUCHE	8722700091844		9	CARTON	54	UC/Che	0,000	40,500	46,206	1200,0	800,0	156,0	149,76		
PALETTE	8722700091837		7	COUCHE	63	CARTON	378	UC/Pal	0,000	283,500	348,442	1200,0	800,0	1242,0	1192,32

Code douanier : 21039090

NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions
20 rue des Deux Gares
92842 Rueil-Malmaison cedex
www.unileverfoodsolutions.fr

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

