



# Fonds Brun lié Knorr jusqu'à 140 L



## LES PLUS PRODUIT

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

- Sans exhausteur de goût
- Sans colorant artificiel
- Sans conservateur
- Teneur en acides gras trans <1%

Il apporte donc un goût authentique à toutes vos préparations

- Goût intense de bœuf

## INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit:** Fonds brun lié déshydraté.

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

**Dosage:** - base de sauce: 50g/L  
- élément de cuisson: 25g/L

**Rendement:70 L**  
**Rendement:140 L**

**Liste d'ingrédients:** amidon de pomme de terre, maltodextrine, légumes<sup>1</sup> : 12% (oignon, tomate), sel, arômes (dont BLÉ, ORGE), 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, acidifiants : acide citrique et acide lactique, extrait de viande de bœuf. Peut contenir: lait, œuf, céleri, moutarde.

<sup>1</sup> Légumes issus de l'agriculture durable.

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

- présents dans la recette: **ORGE, BLE (arômes, extrait de malt d'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 / 8 kcal	<1
Graisses	2,0 g	0,1 g	<0,1 g	<1
- Dont acides gras saturés	1,0 g	0,1 g	<0,1 g	<1
Glucides	64 g	3,0 g	1,5 g	<1
- Dont sucres	9 g	0,5 g	<0,5 g	<1
Fibres alimentaires	2,0 g	<0,5 g	<0,5 g	NA
Protéines	10 g	0,5 g	<0,5 g	<1
Sel	12,0 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 Knorr jusqu'à 140 L

## 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 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 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 FSSCC 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	VOL. DM3
UNITE CONSOMMATEUR	8718114913865	KNORR FOND BRUN 3,5KG							3,500	3,821	268,0	268,0	188,0	13,50
CARTON	8718114913865	1				UC	0,000	3,500	3,821	268,0	268,0	188,0	13,50	
COUCHE	8718114782997	13	CARTON	13		UC	0,000	45,500	49,673	1200,0	800,0	188,0	180,48	
PALETTE	8718114783000	3	COUCHE	39	CARTON	39	UC	0,000	136,500	175,019	1200,0	800,0	714,0	685,44

Code douanier : 21039090

### NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions  
20 rue Des Deux Gares  
92842 Rueil-Malmaison cedex  
[www.unileverfoodsolutions.fr](http://www.unileverfoodsolutions.fr)

Vous pouvez également nous contacter par mail  
[Qualite.foodsolutions@unilever.com](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)

Mise à jour Juin 2016, n°19138602, rédigée par le service Qualité

