



Fumet de Poisson 3,6Kg Knorr



LES PLUS PRODUIT

- Goût authentique avec les meilleurs ingrédients
- Poisson des eaux norvégiennes
- Sans exhausteur de goût
- Sans colorant artificiel

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit: Fumet de poisson déshydraté, seau 3,6kg.

Mode d'emploi: Verser la quantité nécessaire de Fumet de Poisson Knorr dans l'eau bouillante, tout en remuant avec un fouet. Reporter à ébullition.

Dosage: - base de sauce: **25g/l** **Rendement: 144 l**
- élément de cuisson: **15g/l** **Rendement: 240 l**

Liste d'ingrédients: maltodextrine, sel, CABILLAUD : 11%, amidon de pomme de terre, graisse de palme, épaississant : gomme guar, extrait de levure, oignon : 2%, jus de citron, échalote, arômes (dont POISSON), champignon, LACTOSE, extrait de vin blanc, protéines de LAIT, curcuma.
Peut contenir : gluten, œuf, céleri, crustacés et mollusques.

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

- présents dans la recette: **LAIT, POISSON.**
- Peut contenir: gluten, œuf, céleri, crustacés et mollusques.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu (g)	Pour 100ml de produit reconstitué (g)	Pour une portion de 50ml de produit reconstitué (g)	**
Energie	1300 kJ / 320 kcal	35 kJ / 10 kcal	18 kJ / 5 kcal	< 1
Graisses	7,0	< 0,5	< 0,5	< 1
- Dont acides gras saturés	4,0	0,1	< 0,1	< 1
Glucides	50	1,5	0,8	< 1
- Dont sucres	5,0	< 0,5	< 0,5	< 1
Fibres alimentaires	3,5	< 0,5	< 0,5	NA
Protéines	11	< 0,5	< 0,5	< 1
Sel	20,0	0,50	0,25	8

** % 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



Fumet de Poisson

3.6Kg knorr

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico chimiques:

Teneur en sel (NaCl): 19.5 %.

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 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 ISO 9001: 2000

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	8718114913889		KNORR FUMET POISSON 3,6KG		3,600	3,912	270,0	270,0	187,0	13,632				
CARTON	8718114913889		1	UC/Cart	3,600	3,912	270	270	187	13,632				
COUCHE	8712100629396		13	CARTON	13	UC/Che	46,800	50,856	1200	800	187	179,520		
PALETTE	8712100629402		3	COUCHE	39	CARTON	39	UC/Pal	140,400	177,568	1200	800	711	0,683

Code douanier: 21039090.

NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions
23 rue François Jacob
92842 Rueil-Malmaison cedex
www.unileverfoodsolutions.fr

Vous pouvez également nous contacter par mail :

Qualite.foodsolutions@unilever.com

Mise à jour Novembre 2014, n°19138803, rédigée par le service Qualité