



# Jus de Poulet Knorr 750 g jusqu'à 30L



## LES PLUS PRODUIT

Ce Jus de Poulet Knorr est préparé avec les meilleurs ingrédients, et est :

- Sans exhausteur de goût
  - Sans colorant artificiel
  - Sans conservateur
  - Viande de poule de l'Union Européenne
- Et apporte donc un goût authentique à toutes vos préparations.

## INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit:** Préparation déshydratée de jus pour viande de poulet.

**Mode d'emploi:** Verser la quantité nécessaire de Jus de Poulet Knorr dans l'eau bouillante. Remuer à l'aide d'un fouet. Reporter à ébullition. C'est prêt.

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

**Rendement :15 L**  
**Rendement: 30L**

**Liste d'ingrédients:** maltodextrine, volaille : 13,3% (viande de poule\* : 9,3%, graisse de poule), arômes, sel, oignon : 4,4%, caramel, extrait de levure, extrait de vin blanc, antioxydant : extrait de romarin.  
Peut contenir : gluten, lait, œuf, céleri, moutarde.  
origine viande de poule: UE.

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

- Présents dans la recette : -.
- peut contenir: gluten, lait, œuf, céleri, moutarde.

## 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	1502 kJ / 359 kcal	75 kJ / 18 kcal	38 kJ / 9 kcal	< 1
Graisses	7,0	<0,5	<0,5	< 1
- Dont acides gras saturés	1.3	<0,1	<0,1	< 1
Glucides	62	3,1	1,5	< 1
- Dont sucres	6.7	< 0,5	<0,5	<1
Fibres alimentaires	0.9	<0,5	<0,5	NA
Protéines	11	0,5	<0,5	<1
Sel	11.8	0,6	0,3	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





# Jus de Poulet Knorr 750 g jusqu'à 30L

## INFORMATIONS TECHNIQUES

### Caractéristiques physico-chimiques :

Teneur en sel (NaCl) : 10,4 %.

**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 FS 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							POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUEUR PROFONDEUR UR Length/ Depth	LARGEUR Width Facing	HAUTEUR Height	VOLUME : DM3 (pal M3)	
UNITE CONSOMMATEUR	3011360083845		KN JUS POULET 6X750G					0,750	0,827	115	130	150	2,243	
CARTON	3011368384005		6				UC/Cart	4,500	5,134	356	268	156	14,884	
COUCHE	8722700091424		9	CARTON	54		UC/Che	40,500	46,206	1200	800	156	149,760	
PALETTE	8722700091417		7	COUCHE	63	CARTON	378	UC/Pal	283,500	348,442	1200	800	1242	1,192

Code douanier: 21039090

### NOUS CONTACTER



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

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

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

Vous pouvez également nous contacter par mail :

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

