

# Fonds de Volaille en pâte

## Knorr Professional



### LES PLUS PRODUIT

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

### INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit:** Fonds de volaille en pâte

**Mode d'emploi:** Ajouter la quantité nécessaire de Fonds de Volaille en pâte dans l'eau bouillante. Remuer à l'aide d'un fouet. Cuire 2 minutes.

#### Dosage:

- En élément de cuisson :  
Pour 1 L : 20g Fonds de Volaille + 1L eau      Pour 50L : 1kg (=1 boîte) Fonds de Volaille + 50L eau
- En base de sauce et pour rehausser vos préparations :  
Pour 1L : 40g Fonds de Volaille + 1L eau      Pour 25L : 1kg (=1 boîte) Fonds de Volaille + 25L eau

**Liste d'ingrédients:** maltodextrine, sel, graisse de palme, graisse de poule: 12%, arômes, oignon: 4,3%, amidon de pomme de terre, sucre, extrait de levure, viande de poule: 1%, jus de carotte concentré: 0,1%, épices et aromates (curcuma, poivre, laurier), caramel, antioxydant : extrait de romarin.  
Peut contenir: gluten, lait, œuf, céleri.

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

- présents dans la recette: -.
- traces: gluten, lait, œuf, céleri
- \* Nous utilisons de la graisse de palme en l'état, non hydrogénée

### 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 | RNJ** |
|----------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|---|-------|
| Energie                          | 1800 kJ / 440 kcal                  | 75 kJ / 20 kcal               | 37 kJ / 8,5 kcal                            | <1    |
| Graisses                         | 25 g                                | 1,0 g                         | 0,5 g                                       | <1    |
| - Dont acides gras saturés       | 11 g                                | 0,5 g                         | 0,2 g                                       | 1     |
| Glucides                         | 49 g                                | 2,0 g                         | 1,0 g                                       | <1    |
| - Dont sucres                    | 7 g                                 | <0,5 g                        | <0,5 g                                      | <1    |
| Fibres alimentaires              | 0,9 g                               | <0,1 g                        | <0,1 g                                      | NA    |
| Protéines                        | 6,7 g                               | < 0,5 g                       | <0,1 g                                      | <1    |
| Sel                              | 17 g                                | 0,68 g                        | 0,34 g                                      | 6     |

\*\*RNJ : Repères Nutritionnels Journaliers pour un adulte sur la base d'un apport moyen de 2000kcal.  
Les besoins d'un individu peuvent varier selon le sexe, l'âge, l'activité physique et d'autres facteurs.

« Concentrée en saveurs, la texture en pâte des fonds Knorr Professional vous permet de :  
- préparer des bases au goût intense  
- apporter rapidement de la puissance de goût à vos fonds faits-maison,  
- corser une sauce ou renforcer la saveur d'un déglacage.  
Sans exhausteur de goût, ce fonds en pâte respecte l'équilibre des saveurs de vos préparations. »

- Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson): non
- Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons): non

### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Caractéristiques physico chimiques:**

Teneur en sel (NaCl): 16.3%.

**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 | 1000              |
| Escherichia coli      | 100               |

**DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 120 Jours.**

**Mode de conservation du produit:**

**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 au réfrigérateur 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

Gencod UC : 8718114834542

Plan de palettisation (palette 1200\*800) :

| ELEMENT            | CODIFICATION           | DESCRIPTION DETAILLEE<br>de la PALETTISATION |        |    |        |     | AVEC POIDS PALETTE       |               |                   | DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE |                       |         |         |
|--------------------|------------------------|--|--------|----|--------|-----|--------------------------|---------------|-------------------|---------------------------------------|-----------------------|---------|---------|
|                    | NORME GENCOD<br>EAN 13 |  |        |    |        |     | VOL NET /L<br>(liquides) | POIDS NET /KG | POIDS BRUT<br>/KG | LONGUEUR                              | LARGEUR<br>PROFONDEUR | HAUTEUR | VOL DM3 |
| UNITE CONSOMMATEUR | 8718114834542          | Knorr Fond Volail Pâte 6X1kg                 |        |    |        |     |                          | 1,000         | 1,076             | 117,0                                 | 132,0                 | 150,0   | 2,32    |
| CARTON             | 8718114953311          | 6  |        |    |        | UC  |                          | 6,000         | 6,534             | 351,0                                 | 132,0                 | 153,0   | 7,09    |
| COUCHE             | 8718114835457          | 9  | CARTON | 54 |        | UC  |                          | 54,000        | 58,806            | 1200,0                                | 800,0                 | 153,0   | 146,88  |
| PALETTE            | 8718114834559          | 8  | COUCHE | 72 | CARTON | 432 | UC                       | 432,000       | 495,500           | 1200,0                                | 800,0                 | 1374,0  | 1319,04 |

Code douanier : 21039090

### NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions  
23 rue François Jacob  
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)