

# Jus de Rôti en pâte Knorr Professional



## LES PLUS PRODUIT

- Extrait de viande de bœuf d'origine sud américaine
- Stable au bain-marie
- Jusqu'à 25 litres
- Sans arachide
- Sans conservateur
- Sans colorants artificiels
- Sans exhausteurs de goût ajoutés
- Teneur en acides gras trans <1%

## INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit:** préparation en pâte de jus pour rôti.

**Mode d'emploi:** Disperser la quantité de produit nécessaire dans un litre d'eau bouillante tout en remuant à l'aide d'un fouet. Reporter à ébullition, laisser cuire 2 minutes.

**Dosage en base de sauce:** 80g jus de rôti en pâte /1L d'eau soit 12,5L en base de sauce/boite

**Dosage en élément de cuisson:** 40g jus de rôti en pâte /1L d'eau soit 25L en élément de cuisson/boite

**Liste d'ingrédients:** dextrose, graisse de palme, amidon de pomme de terre, extrait de levure, arômes (dont BLÉ, ORGE et LAIT), sel, huile de tournesol, légumes (oignon : 3,7%, tomate : 1.7%), graisse de palme totalement hydrogénée, maltodextrine, extrait de viande de bœuf: 0.5%, acidifiant : acide citrique, extrait de malt d'ORGE, sucre, caramel, sauce soja (graines de SOJA, BLÉ), épice et aromates (poivre, laurier, thym), jus d'oignon concentré, extrait de vin blanc.

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

- présents dans la recette: **soja, gluten-blé, lait.**
- peut contenir: sulfites

\* matières grasses végétales en l'état et totalement 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	**
Energie	1800 kJ / 420 kcal	140 kJ / 35 kcal	70 kJ / 20 kcal	<1
Graisses	24 g	2,0 g	1,0 g	1
- Dont acides gras saturés	13 g	1,0 g	0,5 g	3
Glucides	40 g	3,0 g	1,5 g	<1
- Dont sucres	24 g	2,0 g	1,0 g	1
Fibres alimentaires	1,0 g	<0,5 g	<0,5 g	NA
Protéines	11 g	0,8 g	<0,5 g	1
Sel	11 g	0,91g	0,46 g	8

\*\* % d'Apport de Référence pour un adulte type (8400KJ/2000 kcal).

Convient au végétariens (pas de viande ou poisson): non

Convient au végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons): non

# Jus de Rôti en pâte Knorr Professional

## INFORMATIONS TECHNIQUES

### Caractéristiques physico-chimiques:

Teneur moyenne en sel: 10,8% (NaCl).

**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 :

Avant ouverture : conserver la boîte 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 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, 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 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 PROFONDEU R	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	3011360040503	KPRO JUS ROT PATE 6x1KG						1.000	1.060	116.00	132.00	100.00	1.531
CARTON	8722700515920	6				UC/Cart	6.000	6.496	365.00	265.00	110.00	10.640	
COUCHE	8711200516209	9	CARTON	54	UC/Che	54.000	58.464	1200.00	800.00	110.00	105.600		
PALETTE	8712566398317	11	COUCHE	99	CARTON	594	UC/Pal	594.000	668.104	1200.00	800.00	1360.00	1.306

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)

Mise à jour en Novembre 2014, n° 15159202, rédigé par le service Qualité