Purée de Trois Poivres 750g

KNORR PROFESSIONAL

LES PLUS PRODUIT

- Délivre le goût riche et immédiat des épices
- Teneur en acides gras trans <1%
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Purée de Trois Poivres.

Mode d'emploi : à doser selon votre goût. Nos chefs KNORR recommandent 1/2 cuillère à café (5g) pour 100ml de liquide (soupe, sauce, vinaigrette,…) à incorporer à tout moment de la préparation.

Liste d'ingrédients : Eau, maltodextrine (maïs), vinaigre d'alcool, sel, poivre (7,6%) (poivre vert (3,4%), poivre noir (3%), poivre rose (1,2%)), huile végétale (palme), sucre, fibres d'agrumes, épaississant (gomme xanthane).

Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE) :
- présents dans la recette : **-.**
- traces : -.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu (g)
Energie	670 kJ / 160 kcal
Graisses	7
- Dont acides gras saturés	3,0
Glucides	22
- Dont sucres	8
Fibres alimentaires	4,5
Protéines	1,0
Sel	8,6

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

Unilever Food Solutions

Mise à jour en Mars 2018, FT n°16705801, rédigée par le service Qualité

Purée de Trois Poivres 750g

KNORR PROFESSIONAL

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico-chimiques :
Teneur en sel (NaCl) : 8.8%

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 120 jours

Mode de conservation du produit :
Avant ouverture : conserver le pot dans un endroit frais et sec et à température ambiante inférieure à 25°C.
Après ouverture : bien refermer le pot. Entreposer en chambre froide à température positive, pour une conservation optimale, et consommer dans les 3 mois.

Qualité : Norme FSSC 22000 ou équivalent
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	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	**8722700482451**	**KNR PUREE EPIC 3POIV 750G**						**0,750**	**0,806**	**90,00**	**90,00**	**145,00**	**1,175**
CARTON	**8722700670582**	**2**					UC/Cart	**1,500**	**1,632**	**190,00**	**95,00**	**150,00**	**2,708**
COUCHE	**8712566467068**	48		CARTON	**96**		UC/Che	**72,000**	**78,336**	**1200,00**	**800,00**	**150,00**	**144,000**
PALETTE	**8722700637363**	6	COUCHE	288	CARTON	**576**	UC/Pal	**432,000**	**495,016**	**1200,00**	**800,00**	**1048,00**	**1,006**

Code douanier : 19049010

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 en Mars 2018, FT n°16705801, rédigée par le service Qualité