

Purée de Curry 750g

KNORR PROFESSIONAL



LES PLUS PRODUIT

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

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Purée de curry.

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, vinaigre d'alcool, maltodextrine (maïs), sel, huile végétale (palme)*, sucre, curry (4%) (livèche, carvi, poivre, coriandre, ail, graines de fenugrec, macis, racine de livèche, cumin, aneth, oignon, poivre de Cayenne, curcuma), épices (1.7%) (coriandre, curcuma, cumin, poivre de Cayenne, cardamome), fibres d'agrumes, sirop de glucose, jus d'ananas en poudre, dextrose, épaississant (gomme xanthane).

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

- présents dans la recette : -.
- peut contenir des traces : -.

*Matière grasse végétale non hydrogénée

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

| Valeurs nutritionnelles moyennes | Pour 100 g de produit tel que vendu |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| Energie | 710 kJ / 170 kcal |
| Graisses | 7 g |
| - Dont acides gras saturés | 3,0 g |
| Glucides | 22 g |
| - Dont sucres | 9 g |
| Fibres alimentaire | 4,0 g |
| Protéines | 0,7 g |
| Sel | 8,9 g |

Teneur en acides gras trans=0,032g/100g de produit tel que vendu

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : oui

Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : oui



Purée de Curry 750g

KNORR PROFESSIONAL

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico-chimiques :

Teneur en sel (NaCl) : 9%

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 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 22 000 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 | 8722700481225 | KN PUREE EPICE CURRY 750G | | | | | 0,750 | 0,806 | 90,00 | 90,00 | 145,00 | 1,175 | |
| CARTON | 8722700670308 | 2 | | | UC/Cart | 1,500 | 1,632 | 190,00 | 95,00 | 150,00 | 2,708 | | |
| COUCHE | 8712100350894 | 48 | CARTON | 96 | UC/Che | 72,000 | 78,336 | 1200,00 | 800,00 | 150,00 | 144,000 | | |
| PALETTE | 8722700636717 | 6 | COUCHE | 288 | CARTON | 576 | UC/Pal | 432,000 | 495,016 | 1200,00 | 800,00 | 1048,00 | 1,006 |

Code douanier : 21039090

NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions
20 Rue des Deux Gares
92842 Rueil-Malmaison cedex
www.ufs.com

Vous pouvez également nous contacter par mail :
Qualite.foodsolutions@unilever.com