

# Purée de Gingembre 750g

## KNORR PROFESSIONAL



### LES PLUS PRODUIT

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

### INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit :** Purée de gingembre.

**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 :** Gingembre (28%), eau, maltodextrine (maïs), vinaigre d'alcool, sel, huile végétale (palme)\*, sucre, fibres d'agrumes, 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	660 kJ / 160 kcal
Graisses	7 g
- Dont acides gras saturés	3,5 g
Glucides	21 g
- Dont sucres	7 g
Fibres alimentaire	3,5 g
Protéines	0,4 g
Sel	9,1 g

Teneur en acides gras trans=0,035g/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

### INFORMATIONS TECHNIQUES

#### Caractéristiques physico-chimiques :

Teneur en sel (NaCl) : 9,2%

**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 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	8722700482093	KN PUREE EPICE GINGE 750G					0,750	0,806	90,00	90,00	145,00	1,175	
CARTON	8722700670476	2			UC/Carton	1,500	1,632	190,00	95,00	150,00	2,708		
COUCHE	8712100350887	48	CARTON	96	UC/Che	72,000	78,336	1200,00	800,00	150,00	144,000		
PALETTE	8722700636946	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](http://www.ufs.com)

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