



Purée de Poivron 750g

Knorr PROFESSIONAL

PROFESSIONAL



LES PLUS PRODUIT

- Goût riche et immédiat
- Sans exhausteur de goût
- Sans conservateur
- Sans colorant
- Sans gluten

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Purée au Poivron.

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 : Poivron rouge (53.8%), vinaigre d'alcool, maltodextrine (maïs), sel, huile végétale (palme), sucre, épices (paprika (3.7%), poivre de Cayenne (0.18%)), fibres d'agrumes, jus de citron concentré, poudre de betterave rouge, épaississant (gomme xanthane).

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

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

* Matière grasse végétale non hydrogénée

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu
Energie	670 kJ / 160 kcal
Graisses	7 g
- Dont acides gras saturés	3,0 g
Glucides	21 g
- Dont sucres	10 g
Protéines	1,5 g
Sel	8,7 g

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

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



Mise à jour en Février 2012, FT n° 16705401, rédigée par le service Qualité

Purée de Poivron 750g

Knorr PROFESSIONAL

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico-chimiques :

Teneur en sel (NaCl) : 8.8%

DDM Minimum Garantie Réception Entrepôt : 120 jours

Mode de conservation du produit :

Avant ouverture : conserver le pot dans un endroit 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 PROFONDEU R	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)					
UNITE CONSOMMATEUR	8722700482710		KNORR PUREE POIVRONS 750G		0,750	0,806	90,00	90,00	145,00	1,175				
CARTON	8722700670544		2	UC/Cart	1,500	1,632	190,00	95,00	150,00	2,708				
COUCHE			48	CARTON	96	UC/Che	72,000	77,376	1200,00	800,00	144,000			
PALETTE	8722700637295		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

20 rue des Deux Gares

CS 90056

92842 Rueil-Malmaison cedex

www.unileverfoodsolutions.fr

Tel: 09 69 32 70 03 (appel non surtaxé)



Vous pouvez également nous contacter par mail :

Qualite.foodsolutions@unilever.com