

Réduction de Volaille 20L 800g Knorr Professional



LES PLUS PRODUIT

- Sans gluten
- Jusqu'à 20L
- Sans conservateur, sans colorant
- Sans exhausteur de goût

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit: Base concentrée pour sauce - Volaille.

Mode d'emploi: A la fois base de sauce, sauce finie ou complément pour corser vos sauces maison, cette Réduction de Volaille, avec sa texture de glace, offre une réelle polyvalence d'utilisation et vous permettra d'affiner vos saveurs à la perfection. Elle offre un goût viande riche et puissant ainsi qu'une belle liaison.

Dosage:

- En sauce finie: 2 cuillères à soupe (environ 80g) par litre d'eau bouillante.
- En base ou complément pour corser vos sauces maison: 1 cuillère à soupe (environ 40g) par litre de liquide.

Maintenir à ébullition pendant 4 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à obtention de la texture souhaitée.

Rendement: 20L

Liste d'ingrédients: Fond de volaille concentré (32%) (eau, extrait de volaille), amidon de pomme de terre, sel, graisse de poule (6,3%), arômes, sucre, oignon (3,6%), purée de tomates (1,2%), sirop de caramel, extrait de levure, maltodextrine, épaississant (gomme xanthane), acidifiant (acide citrique), thym, antioxydant (extrait de romarin).

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

- présents dans la recette: -
- Peut contenir: -

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit tel que vendu	Pour 100ml de produit préparé en sauce finie	Pour une portion de 50ml de sauce finie	%RNJ** par portion de 100ml de sauce finie
Valeur énergétique	1000 kJ / 240 kcal	80 kJ / 20 kcal	40 KJ/ 9,5 kcal	<1%
Matières grasses	7 g	0,6 g	<0,5 g	<1%
- dont acides gras saturés	2,0 g	<0,5 g	<0,1g	<1%
Glucides	39 g	3,0 g	1,6 g	<1%
- dont sucres	8 g	0,7 g	<0,5 g	<1%
Fibres alimentaires	0,9 g	<0,5 g	<0,5 g	NA
Protéines	4,5 g	<0,5 g	<0,5 g	<1%
Sel	13 g	1,1 g	0,54 g	9%

*% d'Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal).

Teneur en acides gras trans pour 100g de produit tel que vendu: 0,04g

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

Réduction de Volaille 20L 800g Knorr Professional

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico chimiques:

Teneur en sel (NaCl): 13,4%.

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 inférieure à 30°C et à l'abri de la lumière.

Après ouverture : Bien refermer la boîte et la conserver dans au frais à température inférieure à 7°C, et à consommer au maximum 1 mois après ouverture.

Après ouverture, une fois le produit reconstitué, nous vous recommandons de le conserver au réfrigérateur 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	8712100361005	KNORR REDU.VOLAIL.PRO.800G					0,800	0,858	90,00	90,00	145,00	1,175	
CARTON	8712100104381	2			UC/Cart	1,600	1,730	190,00	95,00	150,00	2,708		
COUCHE	8712100377174	48	CARTON	96	UC/Che	76,800	83,040	1200,00	800,00	150,00	144,000		
PALETTE	8712100361012	6	COUCHE	288	CARTON	576	UC/Pal	460,800	523,240	1200,00	800,00	1050,00	1,008

Code douanier : 21039090

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

Crée en Avril 2013, n°21043801, rédigée par le service Qualité