



# Sauce Béchamel Knorr



## LES PLUS PRODUIT

- Goût authentique avec les meilleurs ingrédients
- Sans exhausteur de goût
- Sans colorant artificiel
- Sans conservateur

## INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit :** préparation déshydratée pour sauce béchamel

**Mode d'emploi :** Disperser la quantité nécessaire de Sauce Béchamel Knorr dans le lait demi-écrémé bouillant à l'aide d'un fouet. Reporter à ébullition. Cuire 5 minutes en remuant.

**Dosage :** 90 g/1L de lait demi écrémé

**Rendement:** 9 L

**Liste d'ingrédients:** Farine de BLÉ, graisse de palme, amidon modifié de maïs, amidon de pomme de terre, sel, LACTOSE, protéines de LAIT, extrait de levure, poivre, arôme naturel de muscade.  
Peut contenir: œuf, céleri.

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

- présents dans la recette : **LAIT** (lactose, protéines de lait), **BLE** (farine de blé)
- Peut contenir: œuf, céleri.
- \* Nous utilisons de la graisse de palme en l'état, non hydrogénée

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu (g)	Pour 100ml de produit reconstitué (g)	Pour une portion de 50ml de produit reconstitué (g)	**
Energie	2100 kJ / 500 kcal	465 kJ / 111 kcal	233 kJ / 56 kcal	3
Graisses	28	6,1	3,1	4
- Dont acides gras saturés	19	3,9	1,9	10
Glucides	55	9,9	4,9	2
- Dont sucres	3,0	5,2	2,6	3
Fibres alimentaires	1,5	< 0,5	< 0,5	NA
Protéines	5,0	3,9	1,9	4
Sel	5,3	0,61	0,31	5

\*\* % d'Apport de Référence pour un adulte type (8400KJ/2000 kcal).

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

Convient au végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons): non



# Sauce Béchamel Knorr

## INFORMATIONS TECHNIQUES

### Caractéristiques physico-chimiques :

Teneur en sel (NaCl) dans le produit deshydraté : 5,3 %

### 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	1000
Escherichia coli	100

**DLUO Garantie Client Distributeur** : 120 jours

### Mode de conservation du produit deshydraté

Avant ouverture : Conserver la boîte dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière.

Après ouverture : Bien refermer la boîte après utilisation. Ne pas changer d'emballage d'origine. A conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec. La température ne doit pas dépasser 25°C.

**Après ouverture, une fois le produit reconstitué**, nous vous recommandons de le consommer dans un délai de 24h et de le conserver au frais à température positive.

**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 numéro d'agrément sanitaire CEE

## 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		VOL NET /L (liquid es)	POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUE UR	LARGEU R PROFO NDEUR	HAUTE UR	VOLUM E. CM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	3011360040442	KN SAUCE BECHAMEL 6X800G		0,800	0,928	115,00	130,00	179,00	2,68
CARTON	3011364044057	6 UC/Cart		4,800	5,602	345,0	268,0	185,0	17,11
COUCHE	8722700199038	9 CARTON 54 UC/Che		43,200	50,418	1200,0	800,0	185,0	177,60
PALETTE	3011364044552	5 COUCHE 45 CARTON 270 UC/Pal		216,000	277,090	1200,0	800,0	1075,0	1,03

**Code douanier:** 21039090

### NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions  
23 rue François Jacob  
92842 Rueil-Malmaison cedex  
[www.unileverfoodsolutions.fr](http://www.unileverfoodsolutions.fr)

Vous pouvez également nous contacter par mail :

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

Mise à jour en Septembre 2014, n°10440502, rédigé par le service Qualité