



# Sauce Tomato Grill Knorr



## LES PLUS PRODUIT

- Tomates cultivées au soleil
- Sans exhausteur de goût
- Sans colorant artificiel
- Sans conservateur
- Produit avec des tomates issues de l'agriculture durable

## INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit:** Sauce déshydratée à la tomate.

**Mode d'emploi:** Disperser la quantité nécessaire de Sauce Tomato Grill, dans l'eau bouillante, à l'aide d'un fouet. Reporter à ébullition. Cuire 5 minutes, tout en remuant.

**Dosage:** 150 g/L

**Rendement indicatif:** 6 L (1 boîte de Sauce Tomato Grill et 6L d'eau donne environ **6,3L de sauce**)

**Liste d'ingrédients:** légumes : 50% (tomate\* : 36%, oignon : 14%), amidon de pomme de terre, maltodextrine, sel, sucre, épices et aromates (basilic : 1,4%, ail, origan, marjolaine, poivre, laurier, poivre de Cayenne, persil, thym).

Peut contenir: gluten, lait, œuf, céleri.

\*Tomates issues de l'agriculture durable.

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

- présents dans la recette: -.
- Peut contenir: gluten, œuf, lait, céleri.

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100ml de produit préparé	Pour une portion de 50ml de produit préparé	RNJ*
Energie	1400 kJ / 330 kcal	200 kJ / 50 kcal	100 kJ / 25 kcal	1
Graisses	2,0 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
- Dont acides gras saturés	0,9 g	0,1 g	<0,1 g	<1
Glucides	66 g	10 g	5,0 g	2
- Dont sucres	31 g	4,5 g	2,5 g	3
Fibres alimentaires	7 g	<0,5 g	<0,5 g	NA
Protéines	9 g	1,0 g	0,7 g	1
Sel	7 g	1,1 g	0,53 g	9

RNJ\* = Repères Nutritionnels Journaliers pour un adulte sur la base d'un apport moyen de 2000 kcal. Les besoins d'un individu peuvent varier selon le sexe, l'âge, l'activité physique et d'autres facteurs."

Convient au végétariens (pas de viande ou poisson): oui  
Convient au végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons): oui





# Sauce Tomato Grill

## Knorr

### INFORMATIONS TECHNIQUES

#### Caractéristiques physico-chimiques :

Teneur en sel (NaCl) dans le produit deshydraté : 6.7 %.

**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 déshydraté:

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 conserver en chambre froide à température positive 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	3011360041180	KNORR SAUCE TOMATO GRILL					0,900	1,028	115,00	130,00	179,00	2,676	
CARTON	3011364118642	6			UC/Cart	5,400	6,170	356,00	268,00	185,00	17,650		
COUCHE	3011364118741	9	CARTON	54	UC/Che	48,600	55,530	1200,00	800,00	185,00	177,600		
PALETTE	8722700651062	5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/Pal	243,000	302,650	1200,00	800,00	1075,00	1,032

Code douanier : 21032000

### 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 Janvier 2014, FT n°6411804, rédigée par le service Qualité

