



# Sauce Vin Blanc Knorr

## LES PLUS PRODUIT

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

## INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit:** Sauce au vin blanc déshydratée.

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

**Dosage:** 150 g/L

**Rendement indicatif:** 5 L

**Liste d'ingrédients:** graisse de palme, amidon modifié de maïs, CABILLAUD (12%), maltodextrine, farine de BLÉ, CRÈME, sel, LAIT écrémé, LACTOSE, échalote (2,3%), extrait de levure, protéines de LAIT, jus de citron, extrait de vin blanc (0,5%), arômes, CREVETTE, poivre, jus de champignon concentré. Peut contenir: œuf, céleri.

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

- présents dans la recette: **LAIT-LACTOSE** (lait écrémé, lactose, crème, protéines de lait), **GLUTEN** (farine de blé), **POISSON** (cabillaud), **CRUSTACE** (crevette).
- Peut contenir: œuf, céleri.

## 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	314 kJ / 75 kcal	157 kJ / 38 kcal	2
Graisses	29	4,3	2,1	3
- Dont acides gras saturés	17	2,6	1,3	7
Glucides	44	6,6	3,3	1
- Dont sucres	8,0	1,3	0,6	<1
Fibres alimentaires	1,0	< 0,5	< 0,5	NA
Protéines	16	2,4	1,2	2
Sel	5,6	0,85	0,43	7

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

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



# Sauce Vin Blanc Knorr

## INFORMATIONS TECHNIQUES

### Caractéristiques physico-chimiques :

Teneur en sel (NaCl) dans le produit deshydraté : 5.9 %.

**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 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	LONGU EUR PROFO NDEUR Length/ Depth	LARGEU R Width Facing	HAUTEU R Height	VOLUM E. DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	3011360023322	KN SAUCE DES VIN BLANC 6X750G						0,750	0,878	115,0	130,0	179,0	2,676
CARTON	3011362332033	6				UC/Cart	4,500	5,270	356	268	185	17,650	
COUCHE	8712566105595	9	CARTON	54		UC/Che	40,500	47,430	1200	800	185	177,600	
PALETTE	3011362332538	5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/Pal	202,500	262,150	1200	800	1075	1,032

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, FT n°6233202, rédigée par le service Qualité