



Crème de Maïs Potage Supérieur Knorr



LES PLUS PRODUIT

- Goût authentique
- Stable au bain-marie
- Sans exhausteur de goût
- Sans colorant artificiel
- Sans conservateur
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit: soupe déshydratée.

Mode d'emploi: Portez l'eau à ébullition. Baissez le feu et incorporez la quantité nécessaire de Knorr supérieur Crème de Maïs, en remuant à l'aide d'un fouet. Laissez mijoter le temps indiqué. Votre potage est prêt.

Dosage: 90g/L

Rendement: 12L (= 48 portions)

Liste d'ingrédients: Maïs doux 20%, amidon modifié de maïs, graisse de palme, roux (farine de BLÉ, graisse de palme), sel, maltodextrine, extrait de levure, LACTOSE, purée de tomates 2,4%, huile de maïs, arômes, protéines de LAIT, fructose, épices (curcuma, poivre), persil. Peut contenir: œuf, céleri, moutarde.

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

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

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100ml de produit reconstitué	Pour une portion de 250ml de produit reconstitué	**
Energie	1933 kJ / 461 kcal	174 kJ / 42 kcal	435 kJ / 105 kcal	5
Graisses	25 g	2,2 g	5,5 g	8
- Dont acides gras saturés	14 g	1,2 g	3,0 g	15
Glucides	49 g	4,4 g	11 g	4
- Dont sucres	7,2 g	0,7 g	1,8 g	2
Fibres alimentaires	3,3 g	<0,5 g	0,8 g	NA
Protéines	8,5 g	0,8 g	2,0 g	4
Sel	8,4 g	0,75 g	1,9 g	32

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

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

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





Crème de Maïs Potage Supérieur Knorr

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico-chimiques :

Teneur en sel (NaCl) dans le produit déshydraté : 8,2 %.

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 et la conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière.

Après ouverture, une fois le produit reconstitué, nous vous recommandons de le conserver en chambre froide 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 NORME GENCOD EAN 13	DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION				AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE					
						POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUEUR PROFONDEUR Length/ Depth	LARGEUR Width Facing	HAUTEUR Height	VOLUME DM3 (pal M3)		
UNITE CONSOMMATEUR	8712566448357	KNR SP CREM MAIS 1,080KG				1,080	1,157	115,0	130,0	227,0	3,394		
CARTON	8711200735884	6		UC/Cart	6,480	7,114	356	268	232	22,135			
COUCHE	8712566448364	9	CARTON	54	UC/Che	58,320	64,026	1200	800	232	222,720		
PALETTE	8712566448371	5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/Pal	291,600	345,130	1200	800	1310	1,258

Code douanier : 21041000

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



Mise à jour en Septembre 2014, n° 27358801, rédigée par le service Qualité