



Viandox Liquide 830g

Knorr



LES PLUS PRODUIT

- Un goût inimitable
- Viandox de Knorr : quelques gouttes, plein de gout!
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : assaisonnement liquide.

Mode d'emploi :

- Pour la cuisson des pâtes, du riz, des pommes de terre, et des légumes: verser 2 cuillères à soupe d'assaisonnement Viandox Knorr dans l'eau de cuisson.
- Pour vos soupes et vos plats de viande ou poisson, versez quelques gouttes d'assaisonnement Viandox Knorr pendant la cuisson ou directement dans l'assiette.
- Pour rehausser vos vinaigrettes, mélangez 1 cuillère à soupe de vinaigre, 1 cuillère à soupe de moutarde, 1 cuillère à café d'assaisonnement Viandox et 3 cuillères à soupe d'huile.

Inutile de saler.

Liste d'ingrédients : eau, sel, extrait de levure, arômes (dont BLÉ et CÉLERI), colorants : E 150c et E150a, sauce soja (eau, graines de SOJA, BLÉ, sel), exhausteurs de goût : glutamate, inosinate et guanylate de sodium, sucre, acidifiants : acide lactique et acide citrique, sirop de glucose, émulsifiant: mono et diglycérides d'acides gras.

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

- présents dans la recette : **SOJA** (sauce soja), **GLUTEN-BLE** (sauce soja, arômes), **CELERI** (arômes).
- Peut contenir: -.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 ml de produit tel que vendu
Energie	216 kJ/ 49 kcal
Matières grasses	<0,5 g
- dont acides gras saturés	<0,1 g
Glucides	6,8 g
- dont sucres	2,7 g
Fibres alimentaires	<0,5 g
Protéines	5,5 g
Sel	21,5 g

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

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



Viandox Liquide 830g

Knorr

INFORMATIONS TECHNIQUES

DDM Minimum Garantie Réception Entrepôt : 450 jours

Mode de conservation du produit :

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

Après ouverture : bien refermer le flacon, après usage. Conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec et à température ambiante inférieure à 25°C.

Qualité : Norme FSSC 22000 ou équivalent

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 PROFONDEUR Length/ Depth	LARGEUR Width Facing	HAUTEUR Height	VOLUME DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	3034450001024	KNR BOUIL LQ VIANDOX 830G						0,830	1,300	76,0	76,0	264,0	1,525
CARTON	3250541722030	6				UC/Cart	4,980	7,982	235	158	275	10,211	
COUCHE	8717163839980	24	CARTON	144		UC/Che	119,520	191,568	1200	800	275	264,000	
PALETTE	8717163839973	4	COUCHE	96	CARTON	576	UC/Pal	478,080	791,272	1200	800	1250	1,200

Code douanier : 21039090

NOUS CONTACTER

UNILEVER France Food Solutions

20 rue des Deux Gares

CS 90056

92842 Rueil-Malmaison cedex

www.ufs.com

Téléphone: 06 69 32 70 03 (appel surtaxé)

Vous pouvez également nous contacter par mail :

Qualite.foodsolutions@unilever.com

Mise à jour en Mai 2019, n°67820483, rédigée par le service Qualité

