



Knorr Concentré Liquide Poisson 1L



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=149159616_348ED1785C3312EE5242703B49732584&file=1

AVANTAGES PRODUIT

- Le Concentré de Poisson apporte un goût intense et authentique, parfait comme base ou comme assaisonnement
 - Différentes applications possibles tant dans les préparations chaudes que froides
 - Texture liquide, facile à doser et à délayer
 - Ne contient pas de gluten et de lactose
 - Mijoté à la perfection

Dénomination légale :	Assaisonnement liquide concentré						
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES						
	Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :						
	Allergènes	Oui	Traces	Non			
	Céréales contenant du gluten			х			
Ī	Crustacés et produits à base de		х				
	crustacés						
5 1	Oeufs et produits à base d'œufs			Х			
Fumet de poisson concentré : 63% (eαu, POISSON en	Poissons et produits à base de						
poudre : 4,6%), sel, extrait de levure, sucre, jus de	poissons	X					
citron en poudre (maltodextrine, jus de citron),	Arachides et produits à base						
arômes naturels (dont POISSON), oignon en poudre,	d'arachide			X			
arômes (dont alcool), amidon modifié de maïs,	Soja et produits à base de soja			Х			
épaississant (gomme xanthane), aromates (laurier,	Lait et produits à base de lait (y			х			
thym¹), épices (poivre noir, graines de fenouil). Peut	compris de lactose)			^			
contenir : crustacés et mollusques. Sans gluten. Sans	Fruits à coques et produits à			х			
, -	base de ces fruits)						
lactose. ¹ Ingrédients issus de l'agriculture durable.	Céleri et produits à base de			х			
	céleri						
	Moutarde et produits à base de			х			
	moutarde						
	Graines de sésame et produits à			X			
	base de graines de sésame						
	Anhydride sulfureux et sulfites			Х			
ADDITIFS	Lupin et produits à base de lupin			X			
	Mollusques et produits à base		х				
	de mollusques		^				
E415 - Gomme xanthane - E14xx - Amidon modifié -	- Présents dans la recette :	Poisson					



INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	Agiter avant emploi.
Dosages :	Pour assaisonner vos plats : dosage selon votre goût, un dosage de 20 g par litre est recommandé. Pour préparer un bouillon, base pour soupes, ou un fond : mélanger 30 g de produit dans un litre d'eau bouillante.
DDM Garantie Réception Entrepôt :	90 Jours
Mode de conservation du produit :	À conserver au sec et à température ambiante.
Pays de Conditionnement :	Pologne

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit préparé ¹	Par portion*	%** par portion*	
Valeur énergétique	288kJ - 69kcal	355kJ - 85kcal	< 17kJ - < 4kcal			
Matières grasses	< 0.5 g	0.5 g	< 0.5 g			
- dont acides gras saturés	0.2 g	0.2 g	< 0.1 g			
Glucides	7.8 g	9.6 g	< 0.5 g			
- dont sucres	3.5 g	4.3 g	< 0.5 g			
Fibres	0.5 g	0.6 g	< 0.5 g			
Protéines	7.8 g	9.6 g	< 0.5 g			
Sel	21 g	25.9 g	0.64 g			

^{*} Taille de la portion =

Convient aux végétariens :

Convient aux végétaliens :

NON

NON

Sans OGM: OUI Sans Alcool: NON Kasher: NON Halal: NON

Produit Biologique: NON
Produit ionisé : NON

¹ : Préparé selon le mode d'emploi (en base de sauce pour les fonds, jus et fumets)

^{**%} d'Apport de référence pour un adulte type (8400 kJ / 2000 kcal)



INFORMATIONS LOGISTIQUES

									POIDS ETTE	DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
ELEMENT	EAN							Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3
UNITE CONSOMMATEUR	8720182277701		KNORR CONC LIQ POISSON 1L					1	1,273	94	94	294	2,597784
CARTON	8720182277732	6				UC/ Cart	7,278	7,868	295	195	299	17,2	
COUCHE		16	CARTON		96		UC/ Che						
PALETTE	8720182277756	5	COUCHE	80	CARTON	480	UC/ Pal	582,2	654,9	1200	800	1645	1579,2

Code douanier: 21041000

Engagements qualité:

Norme FSSC 22000 ou équivalent

HACCP en place

Produit ne nécessitant pas d'agrément sanitaire

Nous contacter:

UNILEVER France Food Solutions
20 rue des Deux Gares
92842 Rueil-Malmaison cedex
Tél: 09 69 32 70 03 (appel non surtaxé)

www.ufs.com

Vous pouvez également nous contacter par mail :

Qualite.foodsolutions@unilever.com