



### LES PLUS PRODUIT

- Sans arachide
- Stable en liaison froide
- Stable au bain-marie

### INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit :** préparation déshydratée pour liaison au Roux Brun.

**Mode d'emploi :** Délayer le Roux dans une partie du liquide (température inférieure à 60°C), puis disperser ce mélange à l'aide d'un fouet dans le reste du liquide bouillant. Ramener à ébullition, c'est prêt.

**Dosage:** **Rendement :**

- 80g – 100g de roux /1L de liquide selon la texture souhaitée. jusqu'à 125L

**Liste d'ingrédients :** farine de BLÉ, graisse de palme\*, amidon modifié de maïs, huile de maïs, colorant (caramel E150c), épaississant (gomme de xanthane).

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

- présents dans la recette : **gluten-blé** (farine de froment).
- traces : oeuf, céleri, lait.

\*Matières grasses végétales non hydrogénées

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100g de produit tel que vendu	pour 100mL de produit tel que préparé	%* par portion de 100ml de produit tel que préparé
Valeur énergétique	540 kcal / 2200 kJ	50 kcal / 200kJ	2
Matières Grasses	33 g	3.0 g	4
- dont acides gras saturés	22 g	2.0 g	10
- dont acides gras trans	-	-	-
Glucides	56 g	5 g	2
- dont sucres	0.5 g	0.1 g	<1
Fibres alimentaires	2,5 g	0.2 g	N/A
Protéines	4,5 g	0.4 g	<1
Sel	0,05 g	<0.013 g	<1

\*% d'Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal).

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

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



# Roux Brun Spécial Liaison Froide sac 10Kg

Jusqu'à 125L

## KNORR 1.2.3

### INFORMATIONS TECHNIQUES

**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	1

**DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 120 jours**

**Mode de conservation du produit déshydraté :**

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

Après ouverture : Conserver dans l'emballage d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec et à température ambiante inférieure à 25°C.

**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	8712100422898	KNORR ROUX BRUN 10KG						10.000	10.244	200.00	300.00	427.00	25.620
CARTON	8712100152931	2				UC/Cart	20.000	20.912	400.00	300.00	427.00	51.240	
COUCHE	8712100412509	8	CARTON	16	UC/Che	160.000	167.296	1200.00	800.00	427.00	409.920		
PALETTE	8712100412516	3	COUCHE	24	CARTON	48	UC/Pal	480.000	527.888	1200.00	800.00	1431.00	1.374

**Code douanier** : 19019099

### 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 Mai 2013, FT n°11529301, rédigée par le service Qualité