



Sauce Barbecue 2.25L Knorr

LES PLUS PRODUIT

- Sauce Américaine à base de tomates, légèrement sucrée à la saveur fumée
- Stable au bain-marie
- Teneur en acide gras trans <1%
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Sauce Barbecue.

<u>Mode d'emploi</u>: Pour utiliser en sauce d'accompagnement: servir directement ou remonter en température en laissant mijoter 5 à 6 minutes, tout en remuant. Pour utiliser en marinades : verser la sauce sur la viande, le poisson ou les légumes précuits. Porter à ébullition. Laisser mijoter pendant environ 5-6 minutes, en remuant de temps en temps. Vous pouvez diluer cette sauce jusqu'à 50%.

Dosage: 50g par portion

Rendement: jusqu'à 75 portions (en diluant la sauce à 50%)

<u>Liste d'ingrédients</u>: tomate (65%), sucre, purée de tomates concentrée (8%), vinaigre de cidre, mélasse, amidon modifié de maïs, sel, arômes (dont arôme de fumée), épices et aromates (ail, oignon, cumin, poivre noir), extrait de malt d'ORGE, régulateur d'acidité (acide citrique), épaississant (gomme xanthane).

Peut contenir des traces: fruits à coque.

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

- présents dans la recette : **gluten-orge** (extrait de malt d'orge).
- traces : fruits à coque.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 ml de produit tel que vendu	Pour une portion de 15ml de produit	RNJ*		
Valeur énergétique	100 kcal / 430 kJ	15 kcal / 65 kJ	<1		
Graisses	0,9 g	<0,5 g	<1		
- dont acides gras saturés	< 0,5 g	<0,5 g	<1		
Glucides	22 g	3,5 g	1		
- dont sucres	19 g	3 g	3		
Fibres alimentaires	1 g	<0,5 g			
Protéines	1,5 g	< 0,5 g	<1		
Sel	1,5 g	0,23 g	4		

^{*}RNJ=Repères Nutritionnels Journaliers 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) : oui





Sauce Barbecue 2.25L Knorr

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico-chimiques :

Teneur en sel (NaCl): 1,45%

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	10			

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 120 jours.

Mode de conservation du produit :

Avant ouverture : conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

<u>Après ouverture</u> : conserver en chambre froide et consommer dans les 14 jours ou congeler immédiatement dans un récipient adapté. Décongeler en chambre froide et consommer dans les 24 heures.

Qualité: Norme ISO 9001: 2000

HACCP en place

Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en viqueur

Produit non ionisé

Produit ne nécessitant pas de marque de salubrité

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Plan de palettisation (palette 1200*800) :

	CODIFICATION	DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION				AVEC POID	S PALETTE	DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE				
ELEMENT	NORME GENCOD EAN 13				POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR□	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)		
UNITE CONSOMMATEUR	5601169800811	KNORR SCE BARBECUE 2,25L				2,400	2,525	110,00	145,00	235,00	3,748	
CARTON	5601169800828	2 UC/Car					4,800	5,176	240,00	147,00	240,00	8,467
COUCHE	8712100335464	26	CARTON	52		UC/Che	124,800	134,576	1200,00	800,00	240,00	230,400
PALETTE	8722700932109	5 COUCHE	130	CARTON	260	UC/Pal	624,000	702,880	1200,00	800,00	1350,00	1,296

Code douanier: 21039090

NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions 23 rue François Jacob 92842 Rueil-Malmaison cedex www.unileverfoodsolutions.fr

Vous pouvez également nous contacter par mail :

info@unileverfoodsolutions.fr