



Knorr Les Bases Fonds Brun Lié déshydraté 765g



<https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=&file=11560/>

| Dénomination légale : | Fonds brun lié déshydraté | | | |
|--|---|-----|--------|-----|
| INGRÉDIENTS | ALLERGÈNES | | | |
| <p>Ingrédients: farine de BLÉ, amidon (maïs, pomme de terre), légumes (oignon, tomate), sel, arômes, graisse de palme, sucre, exhausteurs de goût (glutamate, guanylate et inosinate de sodium), maltodextrine, colorant (caramel E 150c), extrait de viande de boeuf (0.4%), acidifiant (acide citrique), aromates (thym, laurier).</p> <p>Peut contenir: lait, oeuf, céleri, moutarde.</p> | Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 : | | | |
| | Allergènes | Oui | Traces | Non |
| | Céréales contenant du gluten | x | | |
| | Crustacés | | | x |
| | Oeufs et produits à base d'œufs | | x | |
| | Poissons et produits à base de poissons | | | x |
| | Arachides et produits à base d'arachide | | | x |
| | Soja et produits à base de soja | | | x |
| | Lait et produits à base de lait (y compris de lactose) | | x | |
| | Fruits à coques et produits à base de ces fruits | | | x |
| | Céleri et produits à base de céleri | | x | |
| | Moutarde et produits à base de moutarde | | x | |
| | Graines de sésame et produits à base de graines de sésame | | | x |
| | Anhydride sulfureux et sulfites | | | x |
| | Lupin et produits à base de lupin | | | x |
| | Mollusques et produits à base de mollusques | | | x |
| - Présents dans la recette : | | Blé | | |

| INFORMATIONS TECHNIQUES | |
|--|---|
| Mode d'emploi : | Mode d'emploi : 1. Disperser la quantité de poudre nécessaire dans l'eau froide à l'aide d'un fouet. 2. Amener à ébullition et laisser cuire 3 minutes en remuant de temps en temps. |
| | |
| Dosages : | 45 g fonds brun lié + 1 L eau |
| DDM Garantie Réception Entrepôt : | 90 Jours |
| Mode de conservation du produit : | À conserver entre 2°C et 25°C |

Pays de Conditionnement :

Allemagne

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 | Par portion * | %** par portion * |
|-----------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------|---------------|-------------------|
| Valeur énergétique | 1357 kJ / 323 kcal | | 60KJ - 14Kcal | | |
| Matières grasses | 3,7 g | | < 0.5 g | | |
| - dont acides gras saturés | 1,9 g | | < 0.1 g | | |
| Glucides | 62 g | | 2.8 g | | |
| - dont sucres | 12 g | | < 0.5 g | | |
| Fibres alimentaires | 4,2 g | | < 0.5 g | | |
| Protéines | 8,7 g | | < 0.5 g | | |
| Sel | 15,7 g | | 0.7 g | | |

* Taille de la portion =

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

Convient aux végétariens : NON

Sans OGM: OUI

Sans Alcool: OUI

Convient aux végétaliens : NON

Kasher: NON

Halal:

Produit Biologique: NON

Produit ionisé :

INFORMATIONS LOGISTIQUES

| ELEMENT | EAN | | | | | | | AVEC POIDS PALETTE | | DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE | | | |
|---------------------|---------------|-------------------------|--------|----|--------|-----|---------|--------------------|-----------------|---------------------------------------|---------|---------|------------|
| | | | | | | | | Poids net / Kg | Poids brut / Kg | LONGUEUR PROFONDEUR | LARGEUR | HAUTEUR | VOLUME DM3 |
| UNITE CONSOM MATEUR | 8712100623851 | KN BASES FOND BRUN 765G | | | | | | 0,765 | 0,839 | 115 | 130 | 150 | 2,2425 |
| CARTON | 8712100962233 | 6 | | | | | UC/Cart | 4,59 | 5,182 | 360 | 265 | 156 | 14,9 |
| PALETTE | 8720182327420 | 5 | COUCHE | 45 | CARTON | 270 | UC/Pal | 206,55 | 258,19 | 1200 | 800 | 930 | 892,8 |

Code douanier : 21039090

Norme FSSC 22000 ou équivalent

Engagements qualité :

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