

Purée de Poivron 750g KNORR PROFESSIONAL



LES PLUS PRODUIT

- Délivre le goût riche et immédiat des épices
- Teneur en acides gras trans <1%
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Purée de Poivron.

<u>Mode d'emploi</u>: à doser selon votre goût. Nos chefs KNORR recommandent 1/2 cuillère à café (5g) pour 100ml de liquide (soupe, sauce, vinaigrette,...) à incorporer à tout moment de la préparation.

<u>Liste d'ingrédients</u>: poivron rouge : 53.8%, vinaigre d'alcool, maltodextrine (maïs), sel, huile végétale (palme)*, sucre, épices (paprika : 3.7%, poivre de Cayenne : 0.18%), fibres d'agrumes, jus de citron concentré, poudre de betterave rouge, épaississant (gomme de xanthane).

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

- présents dans la recette : -.
- traces : -.
- * Matière grasse végétale non hydrogénée

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu				
Valeur énergétique	673 kJ / 162 kcal				
Protéines	1,3 g				
Glucides	21 g				
- dont sucres	11 g				
Lipides	6,7 g				
- dont acides gras saturés	3,1 g				
- dont acides gras trans	0,03 g				
Fibres alimentaires	5,2 g				
Sodium	3,47 g				

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : oui Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : oui





Purée de Poivron 750g KNORR PROFESSIONAL

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	10

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 120 jours

Mode de conservation du produit déshydraté :

<u>Avant ouverture</u>: conserver le pot dans un endroit frais et sec et à température ambiante inférieure à 25°C. <u>Après ouverture</u>: bien refermer le pot. Entreposer en chambre froide à température positive, pour une conservation optimale, et consommer dans les 3 mois.

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

Gencod UC: 8722700482710

Plan de palettisation (palette 1200*800) :

	CODIFICATION	DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION					AVEC POID	S PALETTE	DIMENS	DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
ELEMENT	NORME GENCOD EAN 13						POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUEUR PROFONDEU R	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)	
UNITE CONSOMMATEUR	8722700482710	KNORR PUREE POIVRONS 750G						0,750	0,806	90,00	90,00	145,00	1,175
CARTON	8722700670544	2 UC/Cart						1,500	1,632	190,00	95,00	150,00	2,708
COUCHE		48		CARTON	96		UC/Che	72,000	77,376	1200,00	800,00	150,00	144,000
PALETTE	8722700637295	6	COUCHE	288	CARTON	576	UC/Pal	432,000	495,016	1200,00	800,00	1048,00	1,006

Code douanier : 19049010





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

Mise à jour en Février 2012, FT n°16705401, rédigée par le service Qualité