



Bouillon de Légumes Déshydraté seau 3kg (166L) Knorr 1-2-3



LES PLUS PRODUIT

Ce Bouillon de Légumes déshydraté est préparé avec les meilleurs des ingrédients, et est :

- Sans conservateur
- Sans colorant
- Sans exhausteur de goût.
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Bouillon de Légumes déshydraté

Mode d'emploi :

Verser la quantité nécessaire de bouillon de Légumes déshydraté KNORR 1-2-3 dans l'eau bouillante. Remuer à l'aide d'un fouet. Reporter à ébullition.

Dosage : 18g/L d'eau

Rendement : 166L

Liste d'ingrédients : Sel, sucre, maltodextrine, extrait de levure, graisse de palme, amidon (pomme de terre, pois), légumes 1.5% (chou-fleur, tomate), arômes, acidifiant (acide citrique), épice et aromate (ail, curcuma), jus d'oignon concentré 0.3%, huile de tournesol.

Peut contenir: gluten, lait, œuf, céleri, moutarde.

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

- présents dans la recette : -
- peut contenir : gluten, lait, œuf, céleri, moutarde.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100ml de produit préparé selon le mode d'emploi	Pour une portion de 250ml de produit préparé selon le mode d'emploi	**
Energie	867 kJ / 206 kcal	16 kJ / 4 kcal	40 kJ / 10 kcal	<1
Graisses	3.4 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
- Dont acides gras saturés	1.6 g	<0,1 g	<0,1 g	<1
Glucides	35 g	0.6 g	1.5 g	<1
- Dont sucres	18 g	<0,5 g	0,8 g	<1
Fibres alimentaires	<0,5 g	< 0,5 g	<0,5 g	NA
Protéines	8 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
Sel	48.1 g	0.88 g	2.2 g	37

** % d'Apport de Référence pour un adulte type (8400KJ/2000 kcal).

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

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



Bouillon de Légumes Déshydraté seau 3kg (166L) Knorr 1-2-3

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico chimiques :

Teneur en sel (NaCl) : 48.4%

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	1000
Escherichia coli	100

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 120 jours

Mode de conservation du produit déshydraté :

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

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

Après ouverture, une fois le produit reconstitué, nous vous recommandons de le conserver en chambre froide positive et de le consommer dans un délai de 24h.

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 PROFONDEUR Length/ Depth	LARGEUR Width Facing	HAUTEUR Height	VOLUME DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	8714100692813	KNORR 123 VEG BROTH 1X3KG BUC EB FR						3,000	3,205	225,0	225,0	194,0	9,821
CARTON	8714100692813	1				UC/Cart	3,000	3,205	225	225	194	9,821	
COUCHE	8714100693025	18	CARTON	18		UC/Che	54,000	57,690	1200	800	194	186,240	
PALETTE	8714100693032	6	COUCHE	108	CARTON	108	UC/Pal	324,000	371,140	1200	800	1314	1,261

Code douanier : 21039090

NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions

20 rue des Deux Gares

CS 90056

www.ufs.com

Vous pouvez également nous contacter par mail :

Qualite.foodsolutions@unilever.com

Mise à jour en Septembre 2016, n°16928101, rédigée par le service Qualité