



Bouillon de Bœuf 200L 4Kg

KNORR

LES PLUS PRODUIT

Ce Bouillon de **Bœuf** est préparé avec les meilleurs ingrédients, et est :

- Préparation instantanée
- Sans exhausteur de goût
- Stable en liaison froide
- Sans conservateur
- Sans colorant artificiel
- Sans arachide

Il apporte donc un goût authentique à toutes vos préparations



INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Bouillon de Bœuf déshydraté.

Mode d'emploi : verser la quantité nécessaire de Bouillon de Bœuf KNORR dans l'eau bouillante. Remuer à l'aide d'un fouet. Reporter à ébullition.

Dosage : 20g/1L

Rendement : 200L

Liste d'ingrédients: sel, maltodextrine, arômes, sucre, extrait de viande de bœuf : 2,1%, sirop de caramel, extrait de levure, huile de maïs, amidon de pomme de terre, oignon, racine de livèche. Peut contenir: gluten, lait, œuf, soja, céleri, moutarde.

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

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

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100ml de produit reconstitué	Pour une portion de 250ml de produit reconstitué	**
Energie	1009 kJ / 240 kcal	20 kJ / 5 kcal	50 kJ / 13 kcal	<1/<1
Graisses	2,6 g	< 0,5 g	< 0,5 g	<1
- Dont acides gras saturés	0,8 g	< 0,1 g	< 0,1 g	<1
Glucides	40 g	0,8 g	2,0 g	<1
- Dont sucres	9,6 g	< 0,5 g	<0,5 g	<1
Fibres alimentaires	0,4 g	< 0,5 g	< 0,5 g	NA
Protéines	13 g	< 0,5 g	0,6 g	1
Sel	36,6 g	0,73 g	1,8 g	30

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

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

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



Bouillon de Bœuf 200L 4Kg

KNORR

INFORMATIONS TECHNIQUES

DDM Minimum Garantie Réception Entrepôt : 240 jours.

Mode de conservation du produit déshydraté :

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

Après ouverture : bien refermer le seau et le conserver dans un endroit frais et sec, à température 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 FSSC 22000 ou équivalent

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	8718114913858	KNORR BOUILLON BOEUF 4KG						4,000	4,312	270,0	270,0	187,0	13,632
CARTON	8718114913858	1				UC/Cart	4,000	4,312	270	270	187	13,632	
COUCHE	8712100629044	13	CARTON	13		UC/Che	52,000	56,056	1200	800	187	179,520	
PALETTE	8712100629051	3	COUCHE	39	CARTON	39	UC/Pal	156,000	193,168	1200	800	711	0,683

Code douanier : 21041000

UNILEVER France Food Solutions
20 rue des Deux Gares
92842 RUEIL MALMAISON CEDEX

www.ufs.com

Téléphone: 09 69 32 70 03 (appel non surtaxé)

Vous pouvez également nous contacter par mail :

Qualite.foodsolutions@unilever.com

