

Jus de veau concentré liquide 1 L

Knorr Professional



LES PLUS PRODUIT

- Un goût authentique et intense
- Un dosage facile et une dilution rapide grâce à son format liquide
- Un produit très versatile qui permet de multiples applications:
en base et pour renforcer le goût de vos plats
- Pour des préparations chaudes et froides
- Sans gluten et sans lactose
- Sans exhausteur de goût
- Sans colorant
- Sans conservateur

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit: Jus de veau concentré.

Mode d'emploi:

Pour préparer une base: mélanger 30g de produit dans 1L d'eau chaude ou froide.

Pour assaisonner vos plats: doser selon votre goût. Un dosage de 20g par litre est recommandé.

Liste d'ingrédients:

Jus de veau concentré 62% (eau, extrait de veau), sel, arômes, extrait de levure, jus de légumes concentrés (oignon, carotte), purée de tomate, amidon modifié de maïs, épaississant (gomme xanthane), extrait de vin blanc, épice et aromate (laurier, poivre).

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

- présents dans la recette:
- peut contenir: -.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 ml de produit tel que préparé	Pour une portion de 100 ml de produit tel que préparé	**
Energie	257 kJ/ 61 kcal	8 kJ/ 2 kcal	8 kJ/ 2 kcal	<1
Graisses	0,8 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
- dont acides gras saturés	0,3 g	< 0,1 g	< 0,1 g	<1
Glucides	4,6 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
- dont sucres	1,8 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
Fibres alimentaires	0,5 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
Protéines	7,8 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
Sel	21,3 g	0,65 g	0,65 g	11

**% apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

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

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

Jus de Veau concentré liquide 1L Knorr Professional

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico chimiques :

Activité de l'eau: 0.75
Viscosité : 250mPas

DLUO Garantie Client Distributeur : 120 jours.

Mode de conservation du produit :

Conserver à température ambiante.
Après ouverture, conserver le produit à température ambiante et le consommer dans les 3 mois.

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
Numéro d'agrément sanitaire CEE: produit ne nécessitant pas d'agrément sanitaire

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	8714100726396	KNORR PRO JUS VEAU CONCENTRE 1L 6X						1,283	1,290	94,0	94,0	297,0	2,624
CARTON	8714100338179	6				UC/Cart	7,698	7,890	295	195	297	17,085	
COUCHE	8714100777619	16	CARTON	96		UC/Che	123,168	126,240	1200	800	297	285,120	
PALETTE	8714100726402	3	COUCHE	48	CARTON	288	UC/Pal	369,504	404,000	1200	800	1047	1,005

Code douanier: 21041000

NOUS CONTACTER



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