



Bouillon de Légumes Lié 15L 750g

Les Bases KNORR

LES PLUS PRODUIT

- Sans exhausteurs de goût ajoutés
- Teneur en sel optimisé
- Teneur en acides gras trans <1%
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : préparation déshydratée pour bouillon de légumes.

Mode d'emploi : verser la quantité nécessaire de Bouillon de Légumes Lié Les Bases de KNORR dans l'eau froide. Bien mélanger avec un fouet et laisser reposer pendant 3 à 5 minutes. Ajouter du beurre fondu tout en émulsionnant, de préférence avec un mixeur (girafe).

Dosage : 50g / 800ml d'eau froide + 150g de beurre fondu

Rendement : jusqu'à 15L

Liste d'ingrédients : amidon modifié de pomme de terre, maltodextrine (maïs, pomme de terre), légumes : 8.1% (céleri, navet, chou, oignon, poireau, carotte), extrait de levure, sucre, huile de palme*, sel, épices et aromates, jus de citron.

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

- présents dans la recette : **céleri**.
- traces : blé, œuf, poisson, crustacés, fruits à coque, moutarde, sulfites, céleri, sésame, soja, lait.

*Matière grasse végétale non hydrogénée

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit déshydraté tel que vendu	Pour 100 ml de produit préparé selon le mode d'emploi
Valeur énergétique	1575 kJ / 370 kcal	540 kJ / 130 kcal
Protéines	2,5 g	<0,5 g
Glucides	86 g	4,5 g
- dont sucres	3,9 g	<0,5 g
Lipides	1,8 g	12 g
- dont acides gras saturés	0,9 g	7,9 g
- dont acides gras trans	0,007 g	0,00 g
Fibres alimentaires	1,8 g	<0,5 g
Sodium	0,56 g	0,02 g

Ce produit est à **teneur en sel optimisé**. Dans l'élaboration de cette recette, KNORR a eu le souci de maîtriser la quantité de sel apportée par chaque ingrédient, tout en se préoccupant d'apporter toujours plus de saveur.

Réduire la quantité de sel dans notre alimentation peut se faire de façon discrète mais efficace, en habituant progressivement le palais à des saveurs légèrement moins salées. Goûtez et vous verrez que vous n'aurez peut-être plus besoin de resaler.

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

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



Bouillon de Légumes Lié 15L 750g

Les Bases KNORR

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico chimiques :

Teneur en sel (NaCl) : 1.4 %

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	100
Escherichia coli	10

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 120 jours

Mode de conservation du produit :

Avant ouverture : conserver la boîte 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 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, une fois le produit reconstitué, nous vous recommandons de le conserver en chambre froide, à température 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

Gencod UC : 8722700073734

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 PROFONDEU R	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)	
UNITE CONSOMMATEUR	8722700073734	KNORR BOUILLON LIE BASES 6x750G						0,750	0,850	115,00	130,00	180,00	2,691	
CARTON	8722700522928	6						UC/Cart	4,500	5,270	356,00	268,00	185,00	17,650
COUCHE	8722700073741	9	CARTON	54			UC/Che	40,500	47,430	1200,00	800,00	185,00	177,600	
PALETTE	8722700073727	5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/Pal	202,500	262,150	1200,00	800,00	1075,00	1,032	

Code douanier : 21041000

NOUS CONTACTER

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