

# Bouillon de Bœuf en pâte

## Knorr Professional



### LES PLUS PRODUIT

- Sans exhausteur de goût
- Sans conservateur
- Sans colorant artificiel
- Teneur en acides gras trans <1%

### INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit:** Bouillon de bœuf en pâte

**Mode d'emploi:** Ajouter la quantité nécessaire de Bouillon de Bœuf en pâte Knorr Professional dans l'eau bouillante. Remuer à l'aide d'un fouet. Cuire 2 minutes.

**Dosage:** 20g de Bouillon de Bœuf en pâte/ 1L d'eau

**Rendement:** 42L

**Liste d'ingrédients:** Sel, graisse de palme, fécule de pomme de terre, maltodextrine, huile de tournesol, extrait de viande de boeuf (4,9%), extrait de levure, sucre, caramel, arômes (dont LAIT), oignon, épices (poivre, curcuma, noix de muscade, graine de fenugrec).  
Peut contenir: céleri.

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

- présents dans la recette: **lait**.
- Peut contenir : céleri

\* Nous utilisons de la graisse de palme en l'état, non hydrogénée

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100ml de produit préparé	Pour une portion de 250ml de produit préparé	**
Energie	1400 kJ / 340 kcal	30 kJ / 5 kcal	75 kJ / 15 kcal	<1
Graisses	22 g	0,5 g	1,5 g	2
- Dont acides gras saturés	13 g	0,3 g	0,8 g	4
Glucides	28 g	0,6 g	1,5 g	<1
- Dont sucres	5,0 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
Fibres alimentaires	0,5 g	<0,5 g	<0,5 g	NA
Protéines	6 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
Sel	38 g	0,76 g	1,9 g	32

\*\* % 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

### INFORMATIONS TECHNIQUES

#### Caractéristiques physico chimiques:

Teneur en sel (NaCl): 37,3%.

**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:

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

**Après ouverture :** Bien refermer la boîte et la 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 au réfrigérateur 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 PROFONDEU R	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)	
UNITE CONSOMMATEUR	8712566349272	KPRO B0UIL PAT BOEUF 6x850G					0,850	0,910	116,00	132,00	102,00	1,562	
CARTON	8712566928040	6			UC/Cart	5,100	5,620	360,00	260,00	115,00	10,764		
COUCHE	8712566453344	8	CARTON	48	UC/Che	40,800	44,960	1200,00	800,00	115,00	110,400		
PALETTE	8712566349289	9	COUCHE	72	CARTON	432	UC/Pal	367,200	429,640	1200,00	800,00	1185,00	1,138

Code douanier : 21041000

### NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions  
23 rue François Jacob  
92842 RUEIL MALMAISON CEDEX  
[www.unileverfoodsolutions.fr](http://www.unileverfoodsolutions.fr)

Vous pouvez également nous contacter par mail :

[Qualite.foodsolutions@unilever.com](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)

Mise à jour Novembre 2014, n°29280401, rédigée par le service Qualité