



[https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=115789856\\_F5F7398996599A7DA0DA02BC5119EAAB&file=1](https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=115789856_F5F7398996599A7DA0DA02BC5119EAAB&file=1)

### AVANTAGES PRODUIT

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apporte toutes les saveurs d'un fonds traditionnel</li> <li>- Un juste équilibre entre les notes de viande de veau rôtie, de légumes et d'arômes</li> <li>- Apporte à vos sauces brunes une belle coloration               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Liaison optimale</li> <li>- Goût authentique</li> </ul> </li> <li>- Sans colorant artificiel - Sans conservateur</li> </ul>
--

<b>Dénomination légale :</b>	<b>Préparation déshydratée de jus pour viande de veau</b>			
<b>INGRÉDIENTS</b>	<b>ALLERGÈNES</b>			
Ingrédients: Amidon de pomme de terre, sel, sirop de glucose, maltodextrine, arômes, extrait de levure, oignon <sup>1</sup> (3%), purée de tomates <sup>1</sup> (3%), huiles végétales (maïs, tournesol), sirop de caramel, viande de veau (2%), sucre, amidon modifié (maïs, tapioca), extrait de vin blanc. Peut contenir: gluten, lait, oeuf, soja, céleri, moutarde. <sup>1</sup> Légumes issus de l'agriculture durable.	Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :			
	<b>Allergènes</b>	<b>Oui</b>	<b>Traces</b>	<b>Non</b>
	Céréales contenant du gluten		x	
	Crustacés et produits à base de crustacés			x
	Oeufs et produits à base d'œufs		x	
	Poissons et produits à base de poissons			x
	Arachides et produits à base d'arachide			x
	Soja et produits à base de soja		x	
	Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)		x	
	Fruits à coques et produits à base de ces fruits)			x
	Céleri et produits à base de céleri		x	
	Moutarde et produits à base de moutarde		x	
	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame			x
	Anhydride sulfureux et sulfites			x
	Lupin et produits à base de lupin			x
<b>ADDITIFS</b>	Mollusques et produits à base de mollusques			x
- Présents dans la recette :                      Tournesol, Maïs				

## INFORMATIONS TECHNIQUES

<b>Mode d'emploi :</b>	1. Verser la quantité nécessaire de Jus de Veau lié KNORR dans l'eau bouillante. 2. Remuer à l'aide d'un fouet. 3. Reporter à ébullition.
<b>Dosages :</b>	
<b>DDM Garantie Réception Entrepôt :</b>	120 Jours
<b>Mode de conservation du produit :</b>	Bien refermer la boîte après utilisation. À conserver dans l'emballage d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit frais et sec. La température de stockage ne doit pas dépasser 25°C.
<b>Pays de Conditionnement :</b>	Roumanie

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g de produit tel que	pour 100 ml de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit préparé <sup>1</sup>	Par portion*	%** par portion*
<b>Valeur énergétique</b>			67kJ - 16kcal	34kJ - 8kcal	1 %
<b>Matières grasses</b>			< 0.5 g	< 0.5 g	< 1 %
<b>- dont acides gras saturés</b>			< 0.1 g	< 0.1 g	< 1 %
<b>Glucides</b>			3 g	1.5 g	1 %
<b>- dont sucres</b>			< 0.5 g	< 0.5 g	
<b>Fibres</b>			< 0.5 g	< 0.5 g	
<b>Protéines</b>			0.5 g	< 0.5 g	< 1 %
<b>Sel</b>			0.74 g	0.37 g	6 %

\* Taille de la portion = 50 ml

\*\*% d'Apport de référence pour un adulte type (8400 kJ / 2000 kcal)

<sup>1</sup> : Préparé selon le mode d'emploi (en base de sauce pour les fonds, jus et fumets)

Convient aux végétariens :

Sans OGM: OUI

Sans Alcool:

Convient aux végétaliens :

Kasher:

Halal:

Produit Biologique:

NON

Produit ionisé :

### INFORMATIONS LOGISTIQUES

ELEMENT	EAN						AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
							Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3
UNITE CONSUMMATEUR	8711200461851	KNORR JUS VEAU LIE C&C 900G					0.9	0.996	115	130	178	2.6611
CARTON	8711200462025	6				UC/ Cart	5.4	6.139	360	262	185	17.5
COUCHE		9	CARTON	54		UC/ Che						
PALETTE	8711200462346	5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/ Pal	243	301.3	1200	800	1032

Code douanier : 21041000

### Engagements qualité :

Norme FSSC 22000 ou équivalent  
HACCP en place  
Produit ne nécessitant pas d'agrément sanitaire

### Nous contacter :

UNILEVER France Food Solutions  
20 rue des Deux Gares  
92842 Rueil-Malmaison cedex  
Tél: 09 69 32 70 03 (appel non surtaxé)  
[www.ufs.com](http://www.ufs.com)  
Vous pouvez également nous contacter par mail :  
[Qualite.foodsolutions@unilever.com](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)