



Jusqu'à 125L

## KNORR 1.2.3



### LES PLUS PRODUIT

- Sans arachide
- Stable en liaison froide
- Stable au bain-marie

### INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit** : préparation déshydratée pour liaison au Roux Blanc.

**Mode d'emploi** : délayer le Roux dans une partie du liquide (température inférieure à 60°C), puis disperser ce mélange à l'aide d'un fouet dans le reste du liquide bouillant. Ramener à ébullition, c'est prêt.

**Dosage:**

- 80g – 100g de roux /1L de liquide selon la texture souhaitée.

**Rendement :**

jusqu'à 125L

**Liste d'ingrédients** : farine de BLÉ, graisse de palme\*, amidon modifié de maïs, huile de maïs, épaississant (gomme de xanthane).

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

- présents dans la recette : **gluten-blé** (farine de blé).
- traces : oeuf, céleri, lait.

\* Graisse végétale en l'état non hydrogénée

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100g de produit tel que vendu	pour 100mL de produit tel que préparé	%** par portion de 100ml de produit tel que préparé
Valeur énergétique	530 kcal / 2200 kJ	47kcal / 197 kJ	2
Matières Grasses	32 g	2.9 g	4
- dont acides gras saturés	21 g	1.92 g	10
- dont acides gras trans	-	0.015 g	-
Glucides	53 g	5 g	2
- dont sucres	<0.5 g	0.02 g	<1
Fibres alimentaires	2,5 g	0.23 g	N/A
Protéines	4,5 g	0.42 g	<1
Sel	0,04 g	3.5 mg	<1

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

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

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

# Roux Blanc Spécial Liaison Froide sac 10Kg

Jusqu'à 125L

## KNORR 1.2.3

### INFORMATIONS TECHNIQUES

**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	1

**DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt** : 120 jours

**Mode de conservation du produit déshydraté :**

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

Après ouverture : Conserver dans l'emballage d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec et à température ambiante inférieure à 25°C.

**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 PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)				
UNITE CONSOMMATEUR	<b>8712100422911</b>		<b>KNORR ROUX BLANC 10KG</b>	<b>10.000</b>	<b>10.244</b>	<b>200.00</b>	<b>300.00</b>	<b>427.00</b>	<b>25.620</b>				
CARTON	<b>8712100152917</b>		<b>2</b>	UC/Cart	<b>20.000</b>	<b>20.912</b>	<b>400.00</b>	<b>300.00</b>	<b>427.00</b>	<b>51.240</b>			
COUCHE	<b>8712100412462</b>	8	CARTON	<b>16</b>	UC/Che	<b>160.000</b>	<b>167.296</b>	<b>1200.00</b>	<b>800.00</b>	<b>427.00</b>	<b>409.920</b>		
PALETTE	<b>8712100412479</b>	3	COUCHE	24	CARTON	<b>48</b>	UC/Pal	<b>480.000</b>	<b>527.888</b>	<b>1200.00</b>	<b>800.00</b>	<b>1431.00</b>	<b>1.374</b>

**Code douanier** : 19019099

### 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)

Créée en Mai 2013, FT n° 11529101, rédigée par le service Qualité