



Jus de Porc Knorr

jusqu'à 30L



LES PLUS PRODUIT

Ce Jus de Porc Knorr est préparé avec les meilleurs ingrédients, et est :

- Sans exhausteur de goût (sans glutamate, inosinate, guanylate de sodium)
- Sans colorant artificiel
- Teneur en acides gras trans < 1%

Et apporte donc un goût authentique à toutes vos préparations.

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit: préparation déshydratée de jus pour viande de porc.

Mode d'emploi: Verser la quantité nécessaire de Jus de Porc Knorr dans l'eau bouillante. Remuer à l'aide d'un fouet. Reporter à ébullition.

Dosage: - base de sauce: 50g/L
- élément de cuisson: 25g/L

Rendement: 15 L
Rendement: 30 L

Liste d'ingrédients: sel, amidon de pomme de terre, arômes (dont BLÉ, ORGE, LAIT), oignon : 8,6%, maltodextrine, extrait de levure, caramel, viande de porc : 4%, huile de maïs, acidifiant : acide citrique, ail : 0,5%, extrait de vin blanc, antioxydant : extrait de romarin.
Peut contenir : œuf, céleri.

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

- présents dans la recette: **gluten (arômes), lait (arômes).**
- peut contenir: œuf, céleri.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100ml de produit préparé	Pour une portion de 50ml de produit préparé	RNJ*
Energie	1100 kJ / 270 kcal	55 kJ / 15 kcal	30 kJ / 3 kcal	<1
Graisses	3,5 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
- Dont acides gras saturés	1,5 g	<0,1 g	<0,1 g	<1
Glucides	41 g	2,0 g	1,0 g	<1
- Dont sucres	8 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
Fibres alimentaires	1,5 g	<0,5 g	<0,5 g	NA
Protéines	14 g	0,7 g	<0,5 g	<1
Sel	31,0 g	1,5 g	0,77 g	13

*RNJ=Repères Nutritionnels Journaliers 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 Porc Knorr jusqu'à 30L

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico-chimiques :

Teneur en sel (NaCl): 29,7 %.

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 déshydraté:

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 en chambre froide 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

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						VOL NET /L (liquides)	POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUEUR	LARGEUR PROFONDE UR	HAUTEUR	VOLUME. CM3 (pal M3)	
UNITE CONSOMMATEUR	3011360083852		KN JUS PORC 6X750G					0,750	0,827	130,00	115,00	150,00	2,24	
CARTON	3011368385002		6		UC/Cart		4,500	5,134	356,0	268,0	156,0	14,88		
COUCHE	8722700091509		9	CARTON	54	UC/Che	40,500	46,206	1200,0	800,0	156,0	149,76		
PALETTE	8722700091493		7	COUCHE	63	CARTON	378	UC/Pal	283,500	348,442	1200,0	800,0	1242,0	1192,32

Code douanier : 21039090

NOUS CONTACTER

UNILEVER France Food Solutions
23 rue François Jacob
92842 Rueil-Malmaison cedex
www.unileverfoodsolutions.fr

Vous pouvez également nous contacter par mail
Qualite.foodsolutions@unilever.com

Mise à jour Mai 2014, n°23850002, rédigée par le service Qualité

