



Jus de Poulet Knorr 750 g jusqu'à 30L



LES PLUS PRODUIT

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

- Sans exhausteur de goût
 - Sans colorant artificiel
 - Sans conservateur
 - Viande de poule de l'Union Européenne
- Et apporte donc un goût authentique à toutes vos préparations.

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit: Préparation déshydratée de jus pour viande de poulet.

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

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

Rendement :15 L
Rendement: 30L

Liste d'ingrédients: maltodextrine, volaille : 13,3% (viande de poule* : 9,3%, graisse de poule), arômes, sel, oignon : 4,4%, caramel, extrait de levure, extrait de vin blanc, antioxydant : extrait de romarin.

Peut contenir : gluten, lait, œuf, céleri, moutarde.

origine viande de poule: UE.

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

- Présents dans la recette : -.
- peut contenir: gluten, lait, œuf, céleri, moutarde.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu (g)	Pour 100ml de produit reconstitué (g)	Pour une portion de 50ml de produit reconstitué (g)	**
Energie	1502 kJ / 359 kcal	75 kJ / 18 kcal	38 kJ / 9 kcal	< 1
Graisses	7,0	<0,5	<0,5	< 1
- Dont acides gras saturés	1.3	<0,1	<0,1	< 1
Glucides	62	3,1	1,5	< 1
- Dont sucres	6.7	< 0,5	<0,5	< 1
Fibres alimentaires	0.9	<0,5	<0,5	NA
Protéines	11	0,5	<0,5	< 1
Sel	11.8	0,6	0,3	5

** % 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





Jus de Poulet Knorr 750 g jusqu'à 30L

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico-chimiques :

Teneur en sel (NaCl) : 10,4 %.

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 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 FS 22000

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 PROFONDE UR Length/ Depth	LARGEUR Width Facing	HAUTEUR Height	VOLUME. DM3 (pal M3)		
UNITE CONSOMMATEUR	3011360083845		KN JUS POULET 6X750G				0,750	0,827	115	130	150	2,243		
CARTON	3011368384005		6		UC/Cart	4,500	5,134	356	268	156	14,884			
COUCHE	8722700091424		9	CARTON	54	UC/Che	40,500	46,206	1200	800	156	149,760		
PALETTE	8722700091417		7	COUCHE	63	CARTON	378	UC/Pal	283,500	348,442	1200	800	1242	1,192

Code douanier: 21039090

NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions
20 rue des Deux Gares
92842 RUEIL MALMAISON CEDEX

www.ufs.com

Tel: 09 69 32 70 03 (appel non surtaxé)

Vous pouvez également nous contacter par mail :

Qualite.foodsolutions@unilever.com

