



Jus de Rôti Knorr jusqu'à 30L



LES PLUS PRODUIT

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

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

Et apporte donc un goût authentique à toutes vos préparations.

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit: préparation deshydratée de jus pour rôti.

Mode d'emploi: Verser la quantité nécessaire 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: amidon modifié de maïs, sel, arômes (dont BLÉ, ORGE, LAIT), maltodextrine, oignon : 8,4%, caramel, viande et graisse de bœuf : 3,7%, extrait de levure, sucre, aromates (ail, thym).
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	1300 kJ / 320 kcal	65 kJ / 15 kcal	30 kJ / 3 kcal	<1
Graisses	4,0 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
- Dont acides gras saturés	2,0 g	0,1 g	< 0,1 g	<1
Glucides	59 g	3,0 g	1,5 g	<1
- Dont sucres	8 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
Fibres alimentaires	2,0 g	<0,5 g	<0,5 g	NA
Protéines	10 g	< 0,5 g	<0,5 g	<1
Sel	18,0 g	0,88 g	0,44 g	7

*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 Rôti Knorr jusqu'à 30L

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico-chimiques :

Teneur en sel (NaCl): 17.2 %.

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 en pâte:

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 PROFONDEUR	HAUTEUR	VOLUME CM3 (pal M3)	
UNITE CONSOMMATEUR	3011360083838		KN JUS ROTI 6X750G			0,750	0,827	130,00	115,00	150,00	2,24
CARTON	3011368383008		6	UC/Cart	0,000	4,500	5,134	356,0	268,0	156,0	14,88
COUCHE	8722700091486	9	CARTON 54	UC/Che	0,000	46,206	40,500	1200,0	800,0	156,0	149,76
PALETTE	8722700091479	7	COUCHE 63	CARTON 378	UC/Pal	0,000	283,500	348,442	1200,0	800,0	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°13830002, rédigée par le service Qualité