



Jus de Veau lié Knorr, jusqu'à 160 L



LES PLUS PRODUIT

- Goût authentique avec le meilleur des ingrédients
- Sans exhausteur de goût
- Sans colorant artificiel

INFORMATIONS PRODUIT

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

Mode d'emploi: verser la quantité nécessaire de Jus de Veau Lié 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: 80 l
Rendement: 160 l

Liste d'ingrédients: farine de BLÉ, sel, amidon modifié (pomme de terre, maïs), graisse de palme, arômes (dont BLÉ, ORGE), extrait de levure, légumes (oignon : 2,6%, tomate : 2,6%), sucre, amidon de pomme de terre, caramel, maltodextrine, extrait de viande de bœuf, viande de veau : 1,2%, épaississant : gomme xanthane, jus de légumes concentrés (CÉLERI, carotte, poireau, oignon), extrait de vin blanc, antioxydants : E 320 et E 310.

Peut contenir: lait, œuf.

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

- présents dans la recette: **BLE, CELERI, ORGE.**
- Peut contenir: lait, œuf.

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	1500 kJ / 360 kcal	75 kJ / 20 kcal	38 kJ / 10 kcal	< 1
Graisses	13,0	0,7	< 0,5	1
- Dont acides gras saturés	9,0	0,4	0,2	2
Glucides	47	2,5	1,3	< 1
- Dont sucres	8,0	< 0,5	< 0,5	< 1
Fibres alimentaires	2,0	< 0,5	< 0,5	NA
Protéines	12,0	0,6	0,3	1
Sel	16,0	0,80	0,40	13

** % 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 Veau lié Knorr, jusqu'à 160 L

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico chimiques:

Teneur en sel (NaCl): 16 %.

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 le seau dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière.

Après ouverture : Bien refermer le seau et le 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			POIDS NET /KG	POIDS BRUT /KG	LONGUEUR PROFONDEUR Length/ Depth	LARGEUR Width Facing	HAUTEUR Height	VOLUME DM3 (pal M3)					
UNITE CONSOMMATEUR	8712566546336		KNORR JUS VEAU 4KG		4,000	4,312	270,0	270,0	187,0	13,632				
CARTON	8712566546336		1	UC/Cart	4,000	4,312	270	270	187	13,632				
COUCHE	8712566122882		13	CARTON	13	UC/Che	52,000	56,056	1200	800	187	179,520		
PALETTE	8712566122899		3	COUCHE	39	CARTON	39	UC/Pal	156,000	193,168	1200	800	711	0,683

Code douanier : 21039090.

NOUS CONTACTER



UNILEVER France Foodsolutions
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 en octobre 2014, n°15463302 rédigée par le service Qualité