



Fonds Brun lié Knorr jusqu'à 140 L

LES PLUS PRODUIT

Ce Fonds Brun Lié Knorr est préparé avec les meilleurs ingrédients:

- Sans exhausteur de goût
- Sans colorant artificiel
- Sans conservateur
- Teneur en acides gras trans <1%

Il apporte donc un goût authentique à toutes vos préparations

- Goût intense de bœuf



INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit: Fonds brun lié déshydraté.

Mode d'emploi: Verser la quantité nécessaire de Fonds de Brun Lié 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:70 L
Rendement:140 L

Liste d'ingrédients: amidon de pomme de terre, maltodextrine, légumes¹ : 12% (oignon, tomate), sel, arômes (dont BLÉ, ORGE), extrait de levure, caramel, extrait de malt d'ORGE, jus d'oignon concentré, correcteurs d'acidité : diacétate de sodium et lactate de calcium, huile de tournesol, acidifiants : acide citrique et acide lactique, extrait de viande de bœuf. Peut contenir: lait, œuf, céleri, moutarde.

¹ Légumes issus de l'agriculture durable.

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

- présents dans la recette: **ORGE, BLE (arômes, extrait de malt d'orge).**
- peut contenir: lait, œuf, céleri, moutarde.

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	**
Energie	1400 kJ / 330 kcal	70 kJ / 15 kcal	35 kJ / 8 kcal	<1
Graisses	2,0 g	0,1 g	<0,1 g	<1
- Dont acides gras saturés	1,0 g	0,1 g	<0,1 g	<1
Glucides	64 g	3,0 g	1,5 g	<1
- Dont sucres	9 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	12,0 g	0,63 g	0,32 g	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





Fonds Brun lié Knorr jusqu'à 140 L

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico chimiques:

Teneur en sel (NaCl): 11,2 %.

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	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 FSSCC 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							VOL NET /L (liquides)	POIDS NET /KG	POIDS BRUT /KG	LONGUEUR	LARGEUR PROFONDEUR	HAUTEUR	VOL. DM3	
UNITE CONSOMMATEUR	8718114913865		KNORR FOND BRUN 3,5KG						3,500	3,821	268,0	268,0	188,0	13,50	
CARTON	8718114913865		1		UC		0,000	3,500	3,821	268,0	268,0	188,0	13,50		
COUCHE	8718114782997		13	CARTON	13	UC	0,000	45,500	49,673	1200,0	800,0	188,0	180,48		
PALETTE	8718114783000		3	COUCHE	39	CARTON	39	UC	0,000	136,500	175,019	1200,0	800,0	714,0	685,44

Code douanier : 21039090

NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions
20 rue Des Deux Gares
92842 Rueil-Malmaison cedex
www.unileverfoodsolutions.fr

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

Mise à jour Juin 2016, n°19138602, rédigée par le service Qualité

