



Fonds de Volaille lié Knorr jusqu'à 30 L



LES PLUS PRODUIT

Ce Fonds de Volaille Lié Knorr est préparé avec les meilleurs ingrédients et est:

- Sans exhausteur de goût
- Sans colorant artificiel
- Sans conservateur
- Stable en liaison froide

Et apporte donc un goût authentique à toutes vos préparations.

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit: Fonds de volaille lié déshydraté.

Mode d'emploi: Verser la quantité de poudre nécessaire dans l'eau bouillante, tout en remuant avec un fouet. Ramener à ébullition.

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

Rendement: 15 l
Rendement: 30 l

Liste d'ingrédients: amidon de pomme de terre, graisse de palme, sel, maltodextrine, arômes (dont CÉLERI), LACTOSE, oignon : 3,3%, viande de poule : 2,9%, protéines de LAIT, graisse de poule, anti-agglomérant : E 551, jus de citron, graines de CÉLERI, sucre, antioxydant : extrait de romarin. Peut contenir : gluten, œuf.

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

- présents dans la recette: **LAIT-LACTOSE, CELERI.**
- peut contenir: gluten, 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	1800 kJ / 440 kcal	90 kJ / 20 kcal	45 kJ / 10 kcal	1
Graisses	22	1,0	0,5	1
- Dont acides gras saturés	12	0,6	0,3	3
Glucides	56	2,5	1,3	<1
- Dont sucres	10	< 0,5	<0,5	<1
Fibres alimentaires	0,6	< 0,5	1,3	NA
Protéines	6,0	< 0,5	<0,5	<1
Sel	11,0	0,55	0,28	9

** % 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 de Volaille lié Knorr jusqu'à 30 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	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					POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUEUR	LARGEUR PROFONDEUR	HAUTEUR	VOLUME E. CM3 (pal M3)		
UNITE CONSOMMATEUR	3011360017307	KN FOND VOL LIE 6X750G				0,750	0,827	130,00	115,00	150,00	2,24		
CARTON	3011364173047	6		UC/Cart	4,500	5,134	358,0	268,0	156,0	14,97			
COUCHE	8722700091905	9	CARTON	54	UC/Che	40,500	46,206	1200,0	800,0	156,0	149,76		
PALETTE	8722700091899	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 novembre 2014, n°11730402, rédigée par le service Qualité