



Fumet de Poisson 3,6 kg

Knorr



LES PLUS PRODUIT

- Poisson des eaux norvégiennes
- Le meilleur du goût
- Sans exhausteurs de goût
- Sans colorants artificiels
- Stable en liaison froide
- Sans arachide
- Sans huile de palme
- Il apporte donc un goût authentique à toutes vos préparations.

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Fumet de Poisson déshydraté.

Mode d'emploi : verser la quantité nécessaire de Fumet de Poisson KNORR dans l'eau bouillante. Remuer à l'aide d'un fouet. Reporter à ébullition.

Dosage:

Base de sauce : 25g / 1L d'eau bouillante
Élément de cuisson : 15g / 1L d'eau bouillante

Rendement :

Base de sauce : 144L
Élément de cuisson : 240L

Liste d'ingrédients : maltodextrine, sel, POISSON : 11%, amidon de pomme de terre, épaississant : gomme guar, extrait de levure, oignon : 2%, huile de maïs, jus de citron, échalote, arômes, jus de champignon concentré, extrait de vin blanc, curcuma.

Peut contenir : gluten, lait, œuf, céleri, moutarde, crustacés et mollusques.

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

- présents dans la recette : **POISSON, SULFITES.**
- Peut contenir : gluten, lait, œuf, céleri, moutarde, crustacés, mollusques.

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	1231 kJ / 294 kcal	31 kJ / 7 kcal	16 kJ / 3,5 kcal	< 1
Graisses	2,5	< 0,5	< 0,5	< 1
- Dont acides gras saturés	0,5	< 0,1	< 0,1	< 1
Glucides	55	1,4	0,7	< 1
- Dont sucres	4,6	< 0,5	< 0,5	< 1
Fibres alimentaires	3,3	< 0,5	< 0,5	NA
Protéines	11	< 0,5	< 0,5	< 1
Sel	20	0,50	0,25	8

** % 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





Fumet de Poisson 3,6 kg

Knorr

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico chimiques :

Teneur en sel (NaCl) : 20,5 %

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 dans l'emballage d'origine, dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière.

Après ouverture : bien refermer la boîte. Conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante 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 DETAILLÉE 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 DMS (pa1 M3)		
UNITE CONSOMMATEUR	8712100242595	KNR FUMET POISSON 3,6KG				3,600	3,912	270,0	270,0	187,0	13,632		
CARTON	8712100242595	1		UC/Cart	3,600	3,912	270	270	187	13,632			
COUCHE	8712100725159	13	CARTON	13	UC/Che	46,800	50,856	1200	800	187	179,520		
PALETTE	8712100725166	3	COUCHE	39	CARTON	39	UC/Pal	140,400	177,568	1200	800	711	0,683

Code douanier : 21039090

NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions
20 rue des Deux Gares
CS 90056
92842 Rueil-Malmaison cedex
www.unileverfoodsolutions.fr

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

Mise à jour en Janvier 2015, n°12425901, rédigée par le service Qualité