



Purée d'Ail 750g

PROFESSIONAL

KNORR PROFESSIONAL



LES PLUS PRODUIT

- Délivre le goût riche et immédiat des épices
- Teneur en acides gras trans <1%
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Purée à l'Ail.

Mode d'emploi : à doser selon votre goût. Nos chefs KNORR recommandent 1/2 cuillère à café (5g) pour 100ml de liquide (soupe, sauce, vinaigrette,...) à incorporer à tout moment de la préparation.

Liste d'ingrédients : eau, ail : 18%, vinaigre d'alcool, sel, sucre, maltodextrine (maïs), huile végétale (palme)*, fibres d'agrumes, arôme, épaississant (gomme de xanthane).

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

- présents dans la recette : -.
- traces : -.

*Matière grasse végétale non hydrogénée

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu
Valeur énergétique	740 kJ / 180 kcal
Protéines	1 g
Glucides	20 g
- dont sucres	13 g
Lipides	7 g
- dont acides gras saturés	3 g
- dont acides gras trans	<0,1 g
Fibres alimentaires	4 g
Sodium	3,0 g

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : oui

Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : oui



Purée d'Ail 750g

KNORR PROFESSIONAL

PROFESSIONAL

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico-chimiques :

Teneur en sel (NaCl) : 7.7%

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 pot dans un endroit frais et sec et à température ambiante inférieure à 25°C.

Après ouverture : bien refermer le pot. Entreposer en chambre froide à température positive, pour une conservation optimale, et consommer dans les 3 mois.

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

Gencod UC : 8722700483168

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	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)				
UNITE CONSOMMATEUR	8722700483168		KNORR PRO PUREE AIL		0,750	0,806	90,00	90,00	145,00	1,175			
CARTON	8722700670445		2		UC/Cart	1,500	1,632	190,00	95,00	150,00	2,708		
COUCHE		48	CARTON	96	UC/Che	72,000	77,376	1200,00	800,00	150,00	144,000		
PALETTE	8722700636847	6	COUCHE	288	CARTON	576	UC/Pal	432,000	495,016	1200,00	800,00	1048,00	1,006

Code douanier : 19049010

NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions
23 rue François Jacob
92842 Rueil-Malmaison cedex
www.unileverfoodsolutions.fr

Vous pouvez également nous contacter par mail :
info@unileverfoodsolutions.fr