



# Bouillon de Bœuf 200L 4Kg

## KNORR

### LES PLUS PRODUIT

Ce bouillon de **Bœuf** est préparé avec les meilleurs ingrédients, et est :

- Stable en liaison froide
- Préparation instantanée
- Sans exhausteur de goût
- Sans colorant
- Sans conservateur
- Sans arachide

Il apporte donc un goût authentique à toutes vos préparations



### INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit :** Bouillon de Bœuf déshydraté.

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

**Dosage :** 20g/1L

**Rendement :** 200L

**Liste d'ingrédients:** sel, maltodextrine, arômes, sucre, extrait de viande de bœuf : 3,5%, amidon de pomme de terre, caramel, extrait de levure, oignon : 0,4%.

Peut contenir : gluten, lait, œuf, céleri.

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

- présents dans la recette :-.
- peut contenir: gluten, lait, œuf, céleri.

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100ml de produit reconstitué	Pour une portion de 250ml de produit reconstitué	**
Energie	980 kJ / 230 kcal	20 kJ / 5 kcal	50 kJ / 15 kcal	<1
Graisses	2,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	<1
- Dont acides gras saturés	1,5 g	< 0,1 g	< 0,1 g	<1
Glucides	38 g	0,8 g	2,0 g	<1
- Dont sucres	10 g	< 0,5 g	0,5 g	<1
Fibres alimentaires	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	NA
Protéines	13 g	< 0,5 g	0,8 g	2
Sel	38,0 g	0,78 g	2,0 g	33

\*\* % 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



# Bouillon de Bœuf 200L 4Kg

## KNORR

### INFORMATIONS TECHNIQUES

#### **Caractéristiques physico chimiques :**

Teneur en sel (NaCl) : 38,2%

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

**Après ouverture :** bien refermer le seau. Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et à température ambiante inférieure à 25°C.

**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 DM3 (pal M3)		
UNITE CONSOMMATEUR	<b>8718114913858</b>		<b>KNR BOUILLON DE BOEUF 4KG</b>				<b>4,000</b>	<b>4,312</b>	<b>270,0</b>	<b>270,0</b>	<b>187,0</b>	<b>13,632</b>		
CARTON	<b>8718114913858</b>		<b>1</b>			UC/Cart	<b>4,000</b>	<b>4,312</b>	<b>270</b>	<b>270</b>	<b>187</b>	<b>13,632</b>		
COUCHE	<b>8712100629044</b>		<b>13</b>	CARTON	<b>13</b>	UC/Che	<b>52,000</b>	<b>56,056</b>	<b>1200</b>	<b>800</b>	<b>187</b>	<b>179,520</b>		
PALETTE	<b>8712100629051</b>		<b>3</b>	COUCHE	<b>39</b>	CARTON	<b>39</b>	UC/Pal	<b>156,000</b>	<b>193,168</b>	<b>1200</b>	<b>800</b>	<b>711</b>	<b>0,683</b>

**Code douanier :** 21041000



#### NOUS CONTACTER

UNILEVER France Food Solutions  
20 rue des deux gares  
92842 RUEIL MALMAISON CEDEX  
[www.unileverfoodsolutions.fr](http://www.unileverfoodsolutions.fr)

Vous pouvez également nous contacter par mail :

[Qualite.foodsolutions@unilever.com](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)