



Bouillon de Volaille 200L 4Kg

KNORR



LES PLUS PRODUIT

Ce Bouillon de **Volaille** est préparé avec les meilleurs ingrédients, et est :

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

Il apporte donc un goût authentique à toutes vos préparations

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Bouillon de Volaille déshydraté.

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

Dosage : 20g/L

Rendement : 200L

Liste d'ingrédients : sel, maltodextrine, sirop de glucose, arômes (dont OEUF), extrait de levure, graisse de poule : 5,5%, ail, viande de poule : 0,5%, caramel, jus de légumes concentrés (CÉLERI, carotte, poireau, oignon), antioxydant : extrait de romarin.

Peut contenir : gluten, lait.

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

- présents dans la recette : **CELERI, ŒUF** .
- Peut contenir : gluten, lait.

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	1100 kJ / 260 kcal	20 kJ / 5 kcal	50 kJ / 15 kcal	<1
Graisses	6 g	< 0,5 g	< 0,5 g	<1
- Dont acides gras saturés	0,5 g	< 0,1 g	< 0,1 g	<1
Glucides	43 g	0,9 g	2,5 g	<1
- Dont sucres	4,0 g	< 0,5 g	< 0,5 g	<1
Fibres alimentaires	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	NA
Protéines	8 g	< 0,5 g	< 0,5 g	1
Sel	36,0 g	0,73 g	1,8 g	30

** % 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 Volaille 200L 4Kg

KNORR

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico chimiques :

Teneur en sel (NaCl) : 36,5%

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	100
Escherichia coli	10

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 120 jours.

Mode de conservation du produit déshydraté :

Avant ouverture : conserver le seau dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière.

Après ouverture : bien refermer le seau et le 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 PROFONDEUR Length/ Depth	LARGEUR Width Facing	HAUTEUR Height	VOLUME DM3 (pal M3)					
UNITE CONSOMMATEUR	8712566915446		KN BOUIL VOLAIL GRANU 4KG		4,000	4,310	270,0	270,0	187,0	13,632				
CARTON	8712566915446		1	UC/Cart	4,000	4,310	270	270	187	13,632				
COUCHE	8712100599002		13	CARTON	13	UC/Che	52,000	56,030	1200	800	187	179,520		
PALETTE	8712100599019		3	COUCHE	39	CARTON	39	UC/Pal	156,000	193,090	1200	800	711	0,683

Code douanier : 21041000

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