

Roux Brun Spécial Liaison Froide sac 10Kg

Jusqu'à 125L

KNORR 1.2.3



LES PLUS PRODUIT

- Sans arachide
- Stable en liaison froide
- Stable au bain-marie

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : préparation déshydratée pour liaison au Roux Brun.

Mode d'emploi : Délayer le Roux dans une partie du liquide (température inférieure à 60°C), puis disperser ce mélange à l'aide d'un fouet dans le reste du liquide bouillant. Ramener à ébullition, c'est prêt.

Dosage: **Rendement :**

- 80g – 100g de roux /1L de liquide selon la texture souhaitée. jusqu'à 125L

Liste d'ingrédients : farine de BLÉ, graisse de palme*, amidon modifié de maïs, huile de maïs, colorant (caramel E150c), épaississant (gomme de xanthane).

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

- présents dans la recette : **gluten-blé** (farine de froment).
- traces : oeuf, céleri, lait.

*Matières grasses végétales non hydrogénées

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100g de produit tel que vendu	pour 100mL de produit tel que préparé	%* par portion de 100ml de produit tel que préparé
Valeur énergétique	540 kcal / 2200 kJ	50 kcal / 200kJ	2
Matières Grasses	33 g	3.0 g	4
- dont acides gras saturés	22 g	2.0 g	10
- dont acides gras trans	-	-	-
Glucides	56 g	5 g	2
- dont sucres	0.5 g	0.1 g	<1
Fibres alimentaires	2,5 g	0.2 g	N/A
Protéines	4,5 g	0.4 g	<1
Sel	0,05 g	<0.013 g	<1

*% d'Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal).

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

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



Roux Brun Spécial Liaison Froide sac 10Kg

Jusqu'à 125L

KNORR 1.2.3

INFORMATIONS TECHNIQUES

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	1

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 120 jours

Mode de conservation du produit déshydraté :

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

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

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 PROFONDEU R	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)				
UNITE CONSOMMATEUR	8712100422898		KNORR ROUX BRUN 10KG		10.000	10.244	200.00	300.00	427.00	25.620			
CARTON	8712100152931		2	UC/Cart	20.000	20.912	400.00	300.00	427.00	51.240			
COUCHE	8712100412509	8	CARTON	16	UC/Che	160.000	167.296	1200.00	800.00	409.920			
PALETTE	8712100412516	3	COUCHE	24	CARTON	48	UC/Pal	480.000	527.888	1200.00	800.00	1431.00	1.374

Code douanier : 19019099

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 en Mai 2013, FT n° 11529301, rédigée par le service Qualité