



# Soupe Tomate Vermicelle

## Knorr Potage de Toujours



### LES PLUS PRODUIT

- Faible teneur en matière grasse
- Sans exhausteur de goût
- Sans conservateurs
- Sans colorant
- Sans arachide

### INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit :** Soupe deshydratée

**Mode d'emploi :** Faire bouillir la quantité d'eau nécessaire, puis ramener à feu doux. Verser en pluie la Soupe Tomate Vermicelle, en remuant à l'aide d'un fouet. Laisser mijoter 10 minutes, en remuant de temps en temps.

**Dosage :** 70 g/L

**Rendement:** 12.5L (= 50 portions)

**Liste d'ingrédients :** Vermicelles: 33% (semoule de blé dur, blanc et jaune d'œuf), légumes (tomate: 18%, oignon), sel, sucre, amidon modifié de pomme de terre, amidon, (pomme de terre, pois), maltodextrine de maïs, extrait de levure, huile d'olive vierge extra, arômes, épices et aromates (ail, poivre, thym, poivre de Cayenne, persil tubéreux), jus de citron, jus de betterave, matière grasse végétale (palme)\*, dextrose.

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

- présents dans la recette: **gluten-blé et œuf** (vermicelles)
- traces: lait, céleri.
- \* Nous utilisons de l'huile de palme en l'état, non hydrogénée

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit déshydraté	Pour 100ml de produit préparé
Energie	330 kcal/ 1400 kJ	25 kcal/ 100 kJ
Protéines	11 g	0,8 g
Glucides	64 g	4,5 g
- dont sucres	21 g	1,5 g
Lipides	3,0 g	<0,5 g
-dont acides gras saturés	0,6 g	0 g
Fibres alimentaires	3,5 g	<0,5 g
Sodium	4,5 g	0,32 g

La teneur en acides gras trans pour 100ml de produit préparé est de 0 g.  
-La consommation de soupe contribue à l'hydratation quotidienne\*

- La soupe est un bon moyen de varier les hors d'œuvre dans les menus. Le GEMRCN recommande de limiter les hors d'oeuvre apportant plus de 15% de matières grasses. Toutes les soupes Knorr contiennent moins de 15% de matières grasses et peuvent donc être intégrées régulièrement dans les menus.

\* L'eau contribue au maintien de la régulation normale de la température du corps. L'effet bénéfique est obtenu par la consommation d'au moins deux litres d'eau par jour, toutes sources confondues.

•Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition

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

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





# Soupe Tomate Vermicelle

## Knorr Potage de Toujours

### INFORMATIONS TECHNIQUES

#### Caractéristiques physico-chimiques :

Teneur en sel (NaCl) dans le produit deshydraté : 10,9 %

#### 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** : 4 mois

#### Mode de conservation du produit deshydraté:

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

Après ouverture : Bien refermer la boîte et la 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 à température 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

Gencod UC :8712566448692

Plan de palettisation (palette 800\*1200) :

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	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)			
UNITE CONSOMMATEUR	<b>8712566448692</b>		<b>KNORR SOUPE TOMAT.VERM.875G</b>			<b>0,875</b>	<b>0,952</b>	<b>115,00</b>	<b>130,00</b>	<b>180,00</b>	<b>2,691</b>			
CARTON	<b>8711200736201</b>		<b>6</b>			UC/Cart	<b>5,250</b>	<b>5,884</b>	<b>356,00</b>	<b>268,00</b>	<b>17,650</b>			
COUCHE	<b>8712566448708</b>		9	CARTON	<b>54</b>	UC/Che	<b>47,250</b>	<b>52,956</b>	<b>1200,00</b>	<b>800,00</b>	<b>177,600</b>			
PALETTE	<b>8712566448715</b>		5	COUCHE	45	CARTON	<b>270</b>	UC/Pal	<b>236,250</b>	<b>289,780</b>	<b>1200,00</b>	<b>800,00</b>	<b>1075,00</b>	<b>1,032</b>

Code douanier: 21041000

### NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions  
23 rue François Jacob  
92842 Rueil-Malmaison cedex  
[www.unileverfoodsolutions.fr](http://www.unileverfoodsolutions.fr)



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

Mise à jour Mai 2012, n°27362001, rédigée par le service Qualité