



Soupe de Poisson Méditerranéenne Knorr Potage Gourmet



LES PLUS PRODUIT

- Bonne source d'hydratation, participant activement à l'équilibre Alimentaire
- Faible en matière grasse
- Sans exhausteur de goût
- Sans colorant artificiel
- Sans conservateur
- Huile d'olive vierge extra
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Soupe deshydratée - Huile d'olive vierge extra: 5%

Mode d'emploi : Disperser la quantité de produit nécessaire dans l'eau bouillante. Reporter à ébullition et cuire 5 minutes.

Dosage : 80g/L

Rendement: 12,5L (= 50 portions)

Liste d'ingrédients : Légumes: 38% (tomate, pomme de terre, oignon, poivron rouge), amidon modifié de maïs, sel, matière grasse végétale (palme*), huile d'olive vierge extra: 5%, amidon de pois, poisson: 4%, crevette, fécule de pomme de terre, sucre, maltodextrine (maïs et pomme de terre), épices et aromates (ail, poivre, anis étoilé, origan, romarin, thym, safran), lactose, arômes, protéines de lait, farine de blé, extrait de levure.

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

- présents dans la recette: **gluten-blé** (farine de blé), **lait-lactose** (lactose et protéines de lait), **poisson, crustacé**
- traces: œuf, céleri.

* Nous utilisons de l'huile de palme en l'état, non hydrogénée

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit deshydraté	Pour 100ml de produit préparé
Energie	330 kcal/ 1600 kJ	30 kcal/ 130 kJ
Protéines	12 g	1 g
Glucides	48 g	4 g
- dont sucres	17 g	1,5 g
Lipides	15 g	1 g
-dont acides gras saturés	7 g	0,6 g
Fibres alimentaires	5 g	<0,5 g
Sodium	4 g	0,32 g

La teneur en acides gras trans pour 100ml de produit préparé est de 0g.

- 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'œuvre 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.

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

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





Soupe de Poisson Méditerranéenne

Knorr Potage Gourmet

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico-chimiques :

Teneur en sel (NaCl) dans le produit deshydraté : 9.7 %

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 : 4 mois

Mode de conservation du produit déshydraté:

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 :8712566458462

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	8712566458462		KNORR POISSON MEDITER 1KG			1,0	1,077	115,0	130,0	227,0	3,394			
CARTON	8711200748884		6			UC/Cart	6,0	6,634	356,0	268,0	232,0	22,135		
COUCHE	8712566458479		9	CARTON	54	UC/Che	54,0	59,706	1200,0	800,0	232,0	222,72		
PALETTE	8712566458486		5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/Pal	270,0	323,53	1200,0	800,0	1310,0	1,258

Code douanier: 21041000

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

