



Velouté de Bolets Knorr

Potage de Toujours

LES PLUS PRODUIT

- Goût authentique avec les meilleurs ingrédients
- Sans exhausteur de goût
- Sans conservateur
- Sans colorant artificiel
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit: Soupe déshydratée.

Mode d'emploi: Faire bouillir la quantité d'eau nécessaire, puis ramener à feu doux. Verser en pluie le Velouté de Bolets, en remuant à l'aide d'un fouet. Laisser mijoter 5 minutes, en remuant de temps en temps.

Dosage: 75 g/L

Rendement: 12.5L (= 50 portions)

Liste d'ingrédients: farine de BLÉ, amidon modifié de maïs, graisse de palme, sel, maltodextrine, LACTOSÉRUM, LACTOSE, oignon, arômes (dont ORGE, BLÉ), protéines de LAIT, extrait de levure, bolet : 0,6%, amidon de pomme de terre, épice et aromate (ail, curcuma), extrait de champignon : 0,2%, jus d'oignon concentré, huile de tournesol.
Peut contenir: œuf, céleri, moutarde.

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

- présents dans la recette: **gluten-blé** (farine de blé), **lait-lactose** (lactose, protéines de lait).
- peut contenir: œuf, céleri, moutarde.

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

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu (g)	Pour 100ml de produit reconstitué (g)	Pour une portion de 250ml de produit reconstitué (g)	**
Energie	1879 kJ / 450 kcal	141 kJ / 34 kcal	353 kJ / 85 kcal	4
Graisses	22	1,7	4,3	6
- Dont acides gras saturés	15	1,1	2,8	14
Glucides	54	4,1	10	4
- Dont sucres	7,6	0,6	1,5	2
Fibres alimentaires	2,0	< 0,5	< 0,5	NA
Protéines	6,2	< 0,5	1,2	2
Sel	9,9	0,75	1,9	32

** % d'Apport de Référence pour un adulte type (8400KJ/2000 kcal).

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

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



Velouté de Bolets Knorr

Potage de Toujours

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	1000
Escherichia coli	100

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 120 jours.

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 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	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)	
UNITE CONSOMMATEUR	8722700094883		KNORR VELOUTE BOLETS 940G					0,94	1,037	115,00	130,00	180,00	2,691	
CARTON	8722700702726		6		UC/Cart	5,64	6,409	356,00	268,00	185,00	17,65			
COUCHE	8722700094890		9	CARTON	54	UC/Che	50,76	57,681	1200,00	800,00	185,00	177,60		
PALETTE	8722700094876		5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/Pal	253,80	313,405	1200,00	800,00	1075,00	1,032

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 :

Qualite.foodsolutions@unilever.com

Mise à jour en Septembre 2014, n°17027202, rédigée par le service Qualité