



# Sauce Carbonara 800 g Knorr



## LES PLUS PRODUIT

- Harmonieux duo lardons-fromage
- Sans exhausteur de goût
- Sans colorant artificiel
- Sans arachide

## INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit:** Sauce Carbonara déshydratée.

**Mode d'emploi:** Disperser la quantité nécessaire de Sauce Carbonara dans l'eau bouillante, à l'aide d'un fouet. Reporter à ébullition et laisser cuire 5 minutes en remuant.

**Dosage:** 150 g/1L d'eau

**Rendement:** 5,3L

**Liste d'ingrédients:** amidon modifié de pomme de terre, FROMAGE fondu : 16% (FROMAGE, LACTOSERUM), maltodextrine, graisse de palme, sel, farine de BLE, lardons fumés : 4,7% (poitrine de porc, sel), OEUF : 4,7%, amidon (pomme de terre, pois), sucre, LACTOSE, extrait de levure, arômes (dont LAIT), extrait de levure, CREME, protéines de LAIT, oignon, épices et aromates (ail, persil, poivre, curcuma), acidifiant : acide citrique, LACTOSERUM, arôme de fumée.

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

- présents dans la recette : **LAIT-LACTOSE** (FROMAGE, LACTOSERUM, CREME), **ŒUF, GLUTEN-BLE**.
- Peut contenir: céleri.

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour une portion de 100 ml de produit tel que préparé	Pour une portion de 50 ml de produit tel que préparé	**
Energie	1900kJ/ 460 kcal	290 kJ/ 70 kcal	140 kJ/ 35 kcal	2
Graisses	25 g	3,5 g	2 g	3
- dont acides gras saturés	14 g	2 g	1 g	5
Glucides	46 g	7 g	3,5 g	1
- dont sucres	7 g	1 g	0,5 g	<1
Fibres alimentaires	0,7 g	< 0,5 g	< 0,5 g	NA
Protéines	12 g	2 g	0,9 g	2
Sel	8,5 g	1,3 g	0,64 g	11

\*\* % 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





# Sauce Carbonara 800 g

## Knorr

### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Teneur en sel (NaCl) dans le produit déshydraté : 8,5 %.**

**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 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 après utilisation. Ne pas changer d'emballage d'origine. A conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec. La température ne doit pas dépasser 25°C.

**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	3011360018113		KNR SAUCE CARBONARA 800G					0,800	0,897	115,00	130,00	180,00	2,691	
CARTON	3011361811027		6			UC/Cart	4,800	5,540	360,00	265,00	185,00	17,649		
COUCHE	8722700199083		9	CARTON	54		UC/Che	43,200	49,864	1155,00	795,00	185,00	169,872	
PALETTE	8712566202201		4	COUCHE	36	CARTON	216	UC/Pal	172,800	224,454	1200,00	800,00	890,00	0,854

Code douanier : 21039090

### 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 :  
[Qualite.foodsolutions@unilever.com](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)

Mise à jour en Décembre 2014, FT n° 18110202, rédigée par le service Qualité

