



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 PROFONDEU R	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

Vous pouvez également nous contacter par mail :
Qualite.foodsolutions@unilever.com

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

