



# Fumet de Poisson 50L 750g

## Knorr



### LES PLUS PRODUIT

- Poisson des eaux norvégiennes
- Le meilleur du goût
- Sans exhausteurs de goût
- Sans colorants artificiels
- Stable en liaison froide
- Il apporte donc un goût authentique à toutes vos préparations.

### INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit :** Fumet de Poisson déshydraté.

**Mode d'emploi :** verser la quantité nécessaire de Fumet de Poisson KNORR dans l'eau bouillante. Remuer à l'aide d'un fouet. Reporter à ébullition.

**Dosage:**

**Base de sauce :**  
25g / 1L d'eau bouillante  
750g / 30L d'eau bouillante

**Élément de cuisson :**

15g / 1L d'eau bouillante

750g / 50L d'eau bouillante

**Rendement :**

**Base de sauce :** 30L

**Élément de cuisson :** 50L

**Liste d'ingrédients :** maltodextrine, sel, CABILLAUD : 11%, graisse de palme, amidon de pomme de terre, épaississant : gomme guar, extrait de levure, oignon : 2%, jus de citron, échalote, arômes (dont POISSON), LACTOSE, jus de champignon concentré, extrait de vin blanc, protéines de LAIT, curcuma.  
Peut contenir : gluten, œuf, céleri, crustacés, mollusques.

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

- présents dans la recette : **POISSON, LAIT-LACTOSE.**
- Peut contenir : gluten, œuf, céleri, crustacés, mollusques.

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu (g)	Pour 100ml de produit reconstitué (g)	Pour une portion de 100ml de produit reconstitué (g)	**
Energie	1400 kJ / 330 kcal	35 kJ / 10 kcal	35 kJ / 10 kcal	< 1
Graisses	7,0	< 0,5	< 0,5	< 1
- Dont acides gras saturés	4,0	0,1	0,1	< 1
Glucides	51	1,5	1,5	< 1
- Dont sucres	6,0	< 0,5	< 0,5	< 1
Fibres alimentaires	3,5	< 0,5	< 0,5	NA
Protéines	12,0	< 0,5	< 0,5	< 1
Sel	20,0	0,50	0,50	8

\*\* % 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



# Fumet de Poisson 50L 750g

## Knorr

### INFORMATIONS TECHNIQUES

#### Caractéristiques physico chimiques :

Teneur en sel (NaCl) : 19,3 %

**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 dans l'emballage d'origine, dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière.

Après ouverture : bien refermer la boîte. Conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante 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	3011360064080	KN FUM POISSON 6X750G						0,750	0,827	115,00	130,00	150,00	2,243
CARTON	3011364082059	6				UC/Cart	4,500	5,134	356,00	268,00	156,00	14,884	
COUCHE	8722700091929	9	CARTON	54		UC/Che	40,500	46,206	1200,00	800,00	156,00	149,760	
PALETTE	8722700091912	7	COUCHE	63	CARTON	378	UC/Pal	283,500	348,442	1200,00	800,00	1242,00	1,192

**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.fr**

Mise à jour en Septembre 2014, n°20820502, rédigée par le service Qualité