



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
Elément de cuisson : 15g / 1L d'eau bouillante
 750g / 30L d'eau bouillante 750g / 50L d'eau bouillante

Rendement :

Base de sauce : 30L
Elément 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



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



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

Vous pouvez également nous contacter par mail :

Qualite.foodsolutions.fr

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