



## Knorr Jus d'agneau 750g



### AVANTAGES PRODUIT

- Apporte toutes les saveurs d'un jus traditionnel.
- Un juste équilibre entre les notes de viande d'agneau, de légumes et d'aromates.
  - Une qualité constante toute l'année.
- Sans exhausteur de gout, sans colorant artificiel.

Dénomination légale	Préparation déshydratée de jus pour viande d'agneau			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
<p>Ingrédients : maltodextrine, sel, amidon, extrait de levure, viande d'agneau 8%, oignon, purée de tomate, arômes (dont CÉLERI), extrait de vin blanc, sirop de caramel, jus de légumes concentrés (CÉLERI, carotte, poireau, oignon), épices (ail, poivre), correcteurs d'acidité (diacétate de sodium, lactate de calcium), acidifiants (acide citrique, acide lactique), aromates (laurier, thym).</p> <p>Peut contenir : BLÉ, SEIGLE, ORGE, AVOINE, ŒUFS, SOJA, LAIT et MOUTARDE.</p>	Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :			
	<b>Allergènes</b>	<b>Oui</b>	<b>Traces</b>	<b>Non</b>
	Céréales contenant du gluten		x	
	Crustacés et produits à base de crustacés			x
	Oeufs et produits à base d'œufs		x	
	Poissons et produits à base de poissons			x
	Arachides et produits à base d'arachide			x
	Soja et produits à base de soja		x	
	Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)		x	
	Fruits à coques et produits à base de ces fruits)			x
	Céleri et produits à base de céleri	x		
	Moutarde et produits à base de moutarde		x	
	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame			x
	Anhydride sulfureux et sulfites			x
ADDITIFS	Lupin et produits à base de lupin			x
E262 - Acétates de sodium E270 - Acide lactique E327 - Lactate de calcium E330 - Acide citrique	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette : Céleri			

## INFORMATIONS TECHNIQUES

<b>Mode d'emploi :</b>	<p>1. Verser la quantité nécessaire de Jus d'Agneau KNORR dans l'eau bouillante.</p> <p>2. Remuer à l'aide d'un fouet.</p> <p>3. Reporter à ébullition.</p>
<b>Dosages :</b>	<p><u>Base de sauce</u> / <u>Élément de cuisson</u></p> <p><u>Poudre:</u> 50 g 250 g 750 g / 25 g 125 g 750 g</p> <p><u>Eau:</u> 1 L 5 L 15 L / 1 L 5 L 30L</p>
<b>DDM Garantie Réception Entrepôt :</b>	120 Jours
<b>Mode de conservation du produit :</b>	<p>- Bien refermer la boîte après utilisation.</p> <p>- A conserver dans l'emballage d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit frais et sec.</p> <p>- La température de stockage ne doit pas dépasser 25°C.</p>
<b>Pays de Conditionnement :</b>	Roumanie

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 ml de produit tel que vendu	Pour 100 ml de produit préparé <sup>1</sup>	par portion*	%** par portion*
<b>Valeur énergétique</b>	1390KJ - 332Kcal		69KJ - 17Kcal		
<b>Matières grasses</b>	5.6 g		<0.5 g		
<b>- dont acides gras saturés</b>	2.4 g		0.1 g		
<b>Glucides</b>	60 g		3 g		
<b>- dont sucres</b>	5.3 g		<0.5 g		
<b>Fibres</b>	1.7 g		<0.5 g		
<b>Protéines</b>	10 g		<0.5 g		
<b>Sel</b>	15.8 g		0.8 g		

\* Taille de la portion = 50 ml

\*\*% d'Apport de référence pour un adulte type (8400 kJ / 2000 kcal)

<sup>1</sup>: Préparé selon le mode d'emploi (en base de sauce pour les fonds, jus et fumets)

Convient aux végétariens : NON                      Sans OGM: OUI  
 Convient aux végétaliens : NON  
 Produit biologique : NON

**INFORMATIONS LOGISTIQUES**

ELEMENT	EAN							AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
								Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3
UNITE CONSOMMATEUR	3011360083869	KN J. AGNEAU 750G						0.75	0.827	115	130	150	2.2425
CARTON	3011368386009	6				UC/ Cart	4.5	5.134	360	265	156	14.8824	
COUCHE	8711200401321	9	CARTON	54		UC/ Che	41	46	1200	800	930	134	
PALETTE	8711200401321	5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/ Pal	202.5	256	1200	800	930	892.8

Code douanier : 48115900

**Engagements qualité :**

Norme FSSC 22000 ou équivalent  
 HACCP en place  
 Produit ne nécessitant pas d'agrément sanitaire

**Nous contacter :**

UNILEVER France Food Solutions  
 20 rue des Deux Gares  
 92842 Rueil-Malmaison cedex  
 Tél: 09 69 32 70 03 (appel non surtaxé)  
[www.ufs.com](http://www.ufs.com)

Vous pouvez également nous contacter par mail :  
[Qualite.foodsolutions@unilever.com](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)