



Mise en Place Ail Knorr



LES PLUS PRODUIT

- Sans conservateur
- Sans colorant artificiel
- Sans exhausteur de goût

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit: Préparation concentrée.

Suggestion: Mise en Place s'utilise en mélange à chaud comme à froid, pour des applications multiples. Mise en Place contenant déjà du sel, saler la préparation en dernier lieu.

Dosage: Mise en Place est une préparation concentrée à doser entre 10 et 50g par litre ou kilo de préparation. Pour assaisonner vos vinaigrettes, et marinades, utiliser à partir de 10g par litre de préparation. Pour assaisonner vos garnitures, viandes et poissons, utiliser de 30 à 50g par litre ou kg de préparation.

Liste d'ingrédients : Huile de tournesol, ail (40%), sel, sucre, huile de colza totalement hydrogénée.

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

- présents dans la recette: -.
- peut contenir: -.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu
Energie	2000 kJ / 490 kcal
Graisses	47 g
- Dont acides gras saturés	9 g
Glucides	14 g
- Dont sucres	14 g
Fibres alimentaires	0,6 g
Protéines	2,0 g
Sel	9,1 g

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson): oui

Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons): oui



Mise en Place Ail Knorr

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico chimiques:

Teneur maximale en sel (NaCl): 10,3 g pour 100 g de produit.

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	10
Levures	100

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 120 jours.

Mode de conservation du produit:

Avant ouverture : Conserver le pot dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière.

Après ouverture : Bien refermer le pot et le conserver en chambre froide positive jusqu'à la fin de la date de péremption.

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 NORME GENCOD EAN 13	DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION						AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
								POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUEU R PROFOND EUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	3011360085375	CT2 MEP AIL 340g						0,340	0,388	85,00	85,00	77,00	0,556
CARTON	3011368537005	2			UC/Cart			0,680	0,786	190,0	95,0	80,0	1,444
COUCHE	3011368537302	24	CARTON	48			UC/Che	32,640	41,568	1200,0	800,0	80,0	76,800
PALETTE	3011368537500	8	COUCHE	192	CARTON	384	UC/Pal	261,120	326,824	1200,0	800,0	790,0	0,758

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