



# Bouillon de Légumes Déshydraté 900g (50L) Knorr 1-2-3



## LES PLUS PRODUIT

Ce Bouillon de Légumes déshydraté est préparé avec les meilleurs des ingrédients, et est :

- Sans conservateur
- Sans colorant
- Sans exhausteur de goût. Il apporte donc un goût authentique à toutes vos préparations.
- Sans arachide

## INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit :** Bouillon de Légumes déshydraté

### Mode d'emploi :

Verser la quantité nécessaire de bouillon de Légumes déshydraté KNORR 1-2-3 dans l'eau bouillante. Remuer à l'aide d'un fouet. Reporter à ébullition.

**Dosage :** 18g/L d'eau

**Rendement :** 50L

**Liste d'ingrédients :** Sel, sucre, maltodextrine, extrait de levure, graisse de palme, amidon (pomme de terre, pois), légumes 1.5% (chou-fleur, tomate), arômes, acidifiant (acide citrique), épice et aromate (ail, curcuma), jus d'oignon concentré 0.3%, huile de tournesol. Peut contenir: gluten, lait, œuf, céleri, moutarde.

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

- présents dans la recette : -
- peut contenir : gluten, œuf, lait, céleri, moutarde.

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100ml de produit préparé selon le mode d'emploi	Pour une portion de 250ml de produit préparé selon le mode d'emploi	**
Energie	867 kJ / 206 kcal	16 kJ / 4 kcal	40 kJ / 10 kcal	<1
Graisses	3.4 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
- Dont acides gras saturés	1.6 g	<0,1 g	<0,1 g	<1
Glucides	35 g	0.6 g	1.5 g	<1
- Dont sucres	18 g	<0,5 g	0,8 g	<1
Fibres alimentaires	<0,5 g	< 0,5 g	<0,5 g	NA
Protéines	8 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
Sel	48.1 g	0.88 g	2.2 g	37

\*\* % d'Apport de Référence pour un adulte type (8400KJ/2000 kcal).

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

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



# Bouillon de Légumes Déshydraté 900g (50L) Knorr 1-2-3

## INFORMATIONS TECHNIQUES

### Caractéristiques physico chimiques :

Teneur en sel (NaCl) : 48.4%

**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 Length/ Depth	LARGEUR Width Facing	HAUTEUR Height	VOLUME DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	8710908964459	KNORR 123 BOUIL LEG 900G						0,900	0,976	117,0	132,0	149,0	2,301
CARTON	8710447901366	6				UC/Cart	5,400	6,065	354	268	154	14,610	
COUCHE	8710908964879	8	CARTON	48		UC/Che	43,200	48,520	1200	800	154	147,840	
PALETTE	8710908964466	10	COUCHE	80	CARTON	480	UC/Pal	432,000	510,200	1200	800	1690	1,622

**Code douanier** : 21039090

## NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions  
20 Rue des deux gares  
92842 RUEIL MALMAISON CEDEX  
[www.unileverfoodsolutions.fr](http://www.unileverfoodsolutions.fr)

Vous pouvez également nous contacter par mail :

[Qualité.foodsolutions@unilever.com](mailto:Qualité.foodsolutions@unilever.com)

Mise à jour en Février 2016, n°29013601, rédigée par le service Qualité