

Fumet de Crustacés - brique de 1L Knorr Professional



LES PLUS PRODUIT

- Cuisiné avec de délicieux crustacés, des herbes et des légumes frais.
- A cuisiner comme votre propre fumet: des crustacés choisis avec soin, mijoté ou réduit.
- Sans exhausteur de goût ajouté
- Sans colorant
- Sans conservateur
- Sans gluten
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit: fumet de crustacés.

Ce Fumet de Crustacés Knorr Professional a été préparé selon une méthode de cuisson traditionnelle avec 100% d'ingrédients naturels: après avoir porté les crevettes entières à ébullition avec les légumes et les herbes afin d'en extraire toutes les saveurs, la préparation est alors filtrée et soigneusement réduite, pour vous offrir un fumet parfaitement équilibré en goût.

Liste d'ingrédients: eau, crevettes (CRUSTACÉS), légumes (oignon, carotte, fenouil), purée de tomates, ail, graines de fenouil, romarin, thym, sel.

Une brique de Fumet de Crustacés 1L est préparée en moyenne à partir de 500g de crevettes et 125g de légumes. *Préparé avec de délicieux crustacés, aromates et légumes frais. Stérilisé.

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

- présents dans la recette: **CRUSTACES** (CREVETTES).
- Peut contenir: -.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 ml de produit tel que vendu	Pour une portion de 80 g de produit tel que vendu	**
Valeur énergétique	42 kJ/ 10 kcal	43 kJ/ 10 kcal	34 kJ/ 8 kcal	<1
Graisses	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	<1
- dont acides gras saturés	< 0,1 g	< 0,1 g	< 0,1 g	<1
Glucides	0,5 g	0,5 g	0,5 g	<1
- dont sucres	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	<1
Fibres alimentaires	0,8 g	0,8 g	0,6	NA
Protéines	1,9 g	1,9 g	1,5 g	3
Sel	0,78 g	0,79 g	0,62	10

**% apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

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

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

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico chimiques :

Teneur en sel (NaCl) dans le produit: 0,8%.
 pH: 8,7

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	100
Escherichia coli	10

DLUO Garantie Client Distributeur : 120 jours.

Mode de conservation du produit :

Avant ouverture : Conserver la brique dans un endroit frais et sec (11-20°C), à l'abri de la lumière et d'odeurs tenaces.

Après ouverture : Nous vous recommandons de conserver au réfrigérateur le fumet restant et l'utiliser dans les 72h. Le fumet non utilisé peut être surgelé dans un récipient adapté.

Qualité : Norme ISO 9001: 2000

HACCP en place

Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur

Produit non ionisé

Numéro d'agrément sanitaire CEE: **FI 60245 EU**

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Plan de palettisation (palette 1200*800) :

ELEMENT	CODIFICATION		DESCRIPTION DETAILLÉE 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	8711200538294		KN PRO FUMET CRUSTACES 1L		1,015	1,044	92,0	60,0	196,0	1,082			
CARTON	8711200834396		8	UC/Cart	8,120	8,433	250	193	200	9,650			
COUCHE	8711200560486	18	CARTON	144	UC/Che	146,160	151,794	1200	800	200	192,000		
PALETTE	8711200538300	5	COUCHE	90	CARTON	720	UC/Pal	730,800	784,000	1200	800	1150	1,104

Code douanier: 21041000



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