



### LES PLUS PRODUIT

- Sans gluten
- En pâte
- Jusqu'à 20L
- Sans conservateur
- Sans colorant
- Sans exhausteur de goût
- Sans arachide

### INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit :** Base concentrée pour sauce - Volaille.

**Mode d'emploi :** A la fois base de sauce, sauce finie ou complément pour corser vos sauces maison, cette Réduction de Volaille, avec sa texture de glace, offre une réelle polyvalence d'utilisation et vous permettra d'affiner vos saveurs à la perfection. Elle offre un goût viande riche et puissant ainsi qu'une belle liaison.

**Dosage :**

-En sauce finie: 2 cuillères à soupe (environ 80g) par litre d'eau bouillante.

-En base ou complément pour corser vos sauces maison: 1 cuillère à soupe (environ 40g) par litre de liquide.

Maintenir à ébullition pendant 4 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à obtention de la texture souhaitée.

**Rendement :** 20L

**Liste d'ingrédients :** Fond de volaille concentré (32%) (eau, extrait de volaille), amidon de pomme de terre, sel, graisse de poule (6,3%), arômes, sucre, oignon (3,6%), purée de tomates (1,2%), sirop de caramel, extrait de levure, maltodextrine, épaississant (gomme xanthane), acidifiant (acide citrique), thym, antioxydant (extrait de romarin).

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

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

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g de produit tel que vendu	Pour 100ml de produit préparé en sauce finie	Pour une portion de 100ml de sauce finie	**
Valeur énergétique	1000 kJ / 240 kcal	80 kJ / 20 kcal	80 kJ / 20 kcal	<1
Matières grasses	7 g	0,6 g	0,6 g	<1
- dont acides gras saturés	2,0 g	<0,5 g	0,2 g	1
Glucides	39 g	3,0 g	3,0 g	1
- dont sucres	8 g	0,7 g	0,7 g	<1
Fibres alimentaires	0,9 g	<0,5 g	0,1 g	NA
Protéines	4,5 g	<0,5 g	0,4 g	<1
Sel	13 g	1,1 g	1,1 g	18

\*\* % d'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): 13,4%.  
pH : 4,4

**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	100
Escherichia coli	10

**DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 120 jours.**

#### Mode de conservation du produit :

**Avant ouverture** : Conserver la boîte dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30°C et à l'abri de la lumière.

**Après ouverture** : Bien refermer la boîte et la conserver dans au frais à température inférieure à 7°C, et à consommer au maximum 1 mois après ouverture.

Après ouverture, une fois le produit reconstitué, nous vous recommandons de le conserver au réfrigérateur 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. M3 (pal M3)	
UNITE CONSOMMATEUR	8712100361005		KNORR REDU.VOLAIL.PRO.800G					0,800	0,858	90,00	90,00	145,00	1,175	
CARTON	8712100104381		2		UC/Cart	1,600	1,730	190,00	95,00	150,00	2,708			
COUCHE	8712100377174		48	CARTON	96	UC/Che	76,800	83,040	1200,00	800,00	150,00	144,000		
PALETTE	8712100361012		6	COUCHE	288	CARTON	576	UC/Pal	460,800	523,240	1200,00	800,00	1050,00	1,008

**Code douanier : 21039090**

#### NOUS CONTACTER

UNILEVER France Food Solutions  
23 rue François Jacob  
92842 Rueil-Malmaison cedex  
[www.unileverfoodsolutions.fr](http://www.unileverfoodsolutions.fr)



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