

# Réduction de Bœuf 20L 800g

## Knorr Professional



### 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 - Bœuf.

**Mode d'emploi :** A la fois base de sauce, sauce finie ou complément pour corser vos sauces maison, cette Réduction de Bœuf, 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 :** Amidon de pomme de terre, fond de bœuf concentré (25%) (eau, extrait de bœuf), arômes, sel, extrait de levure, graisse de bœuf (2,9%), sirop de caramel, jus de légumes concentrés (1,6%) (oignon, carotte), maltodextrine, ail, huile de tournesol, épaississant (gomme xanthane), graisse de palme, émulsifiant (lécithine de SOJA), thym, antioxydant (extrait de romarin).

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

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

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g de produit tel que vendu	Pour 100ml de produit préparé en sauce finie	Pour une portion de 100ml en sauce finie	**
Valeur énergétique	1100 kJ / 260 kcal	85 kJ / 20 kcal	85 kJ / 20 kcal	1
Matières grasses	4,0 g	<0,5 g	0,3 g	<1
- dont acides gras saturés	2,0 g	<0,5 g	0,2 g	1
Glucides	42 g	3,5 g	3,5 g	1
- dont sucres	4,0 g	<0,5 g	0,3 g	<1
Fibres alimentaires	0,5 g	<0,1 g	0 g	NA
Protéines	11 g	0,9 g	0,9 g	2
Sel	11 g	0,93 g	0,93 g	16

\*\* % 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

# Réduction de Bœuf 20L 800g Knorr Professional

## INFORMATIONS TECHNIQUES

### Caractéristiques physico-chimiques :

Teneur en sel (NaCl): 11,5%.

pH : 4,8

**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 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. DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	8712100361050	KNORR REDU.BOEUF PRO 800G						0,800	0,858	90,00	90,00	145,00	1,175
CARTON	8712100104411	2				UC/Cart	1,600	1,730	190,00	95,00	150,00	2,708	
COUCHE	8712100377167	48	CARTON	96		UC/Che	76,800	83,040	1200,00	800,00	150,00	144,000	
PALETTE	8712100361067	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)**

Mise à jour en Octobre 2014, FT n°11044101, rédigée par le service Qualité