



Bouillon de Bœuf Déshydraté 66.7L 1Kg

Knorr 1-2-3



LES PLUS PRODUIT

Ce Bouillon de **Bœuf** Déshydraté est préparé avec les meilleurs des ingrédients, et est :

- Sans conservateur
- Sans colorant artificiel
- Teneur en acides gras trans < 1%
- Sans arachide

Il apporte donc un goût authentique à toutes vos préparations

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Bouillon de Bœuf déshydraté.

Mode d'emploi : verser la quantité nécessaire de Bouillon de Bœuf KNORR 1-2-3 dans l'eau bouillante. Remuer à l'aide d'un fouet. Reporter à ébullition.

Dosage : 15g/1L d'eau bouillante

Rendement : 66.7L

Liste d'ingrédients : sel, maltodextrine, exhausteurs de goût : glutamate, guanylate et inosinate de sodium, amidon de pomme de terre, extrait de viande de boeuf : 2,8%, caramel, arômes, jus d'oignon concentré, épices et aromate (curcuma, persil tubéreux, muscade), extrait de levure.
Peut contenir gluten, lait, œuf, céleri.

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

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

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100ml de produit reconstitué	Pour une portion de 250ml de produit reconstitué	**
Energie	690 kJ / 160 kcal	10 kJ / 2 kcal	25 kJ / 5 kcal	<1
Graisses	2,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	<1
- Dont acides gras saturés	1,5 g	< 0,1 g	< 0,1 g	<1
Glucides	25 g	< 0,5 g	1,0 g	<1
- Dont sucres	2,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	<1
Fibres alimentaires	<0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	NA
Protéines	10 g	< 0,5 g	< 0,5 g	1
Sel	56,0 g	0,83 g	2,1 g	35

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

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

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





Bouillon de Bœuf Déshydraté 66.7L 1Kg

Knorr 1-2-3

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico chimiques :

Teneur en sel (NaCl) : 51,1%

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

DLV délai limite de vente : 120 jours

Mode de conservation du produit déshydraté :

Avant ouverture : conserver dans l'emballage d'origine, dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et à température ambiante inférieure à 25°C.

Après ouverture : bien refermer la boîte et la 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 à température 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	LONGUEU R PROFOND EUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)
UNITE CONSUMMATEUR	8712566320059	KNORR BOUILLON DE BOEUF 6X1KG						1,000	1,077	115,00	130,00	150,00	2,243
CARTON	8712566895892	6				UC/Cart	6,000	6,634	356,00	268,00	156,00	14,884	
COUCHE	8712566320066	9	CARTON	54		UC/Che	54,000	59,706	1200,00	800,00	156,00	149,760	
PALETTE	8712566320073	7	COUCHE	63	CARTON	378	UC/Pal	378,000	442,942	1200,00	800,00	1242,00	1,192

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



Mise à jour en Juin 2014, n°18958901, rédigée par le service Qualité