

Bouillon de Volaille en pâte Knorr Professional



LES PLUS PRODUIT

- Sans exhausteur de goût
- Sans conservateur
- Sans colorant artificiel
- Un profil aromatique juste et parfaitement équilibré
- Une texture onctueuse qui se dose facilement à la cuillère

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit: Bouillon de volaille en pâte

Mode d'emploi: Ajouter la quantité nécessaire de Bouillon de Volaille en pâte dans l'eau bouillante. Remuer à l'aide d'un fouet. Cuire 2 minutes.

Dosage: 20g de Bouillon de Volaille en pâte/ 1L d'eau

Rendement: 42L

Liste d'ingrédients: Sel, graisse de palme *, féculé de pomme de terre, arômes, sucre, graisse de poule: 6%, extrait de levure, viande de poule: 0,8%, épices (curcuma, poivre, noix de muscade), jus de carotte, antioxydant (extrait de romarin). Peut contenir: céleri.

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

- présents dans la recette: -.
- Peut contenir : céleri

* Nous utilisons de la graisse de palme en l'état, non hydrogénée.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100ml de produit préparé	Pour une portion de 250ml de produit préparé	**
Energie	1300 kJ / 320 kcal	25 kJ / 5 kcal	65 kJ / 15 kcal	<1
Graisses	22 g	< 0,5 g	1,0 g	1
- Dont acides gras saturés	12 g	0,2 g	0,5 g	3
Glucides	25 g	2,0 g	1,5 g	<1
- Dont sucres	8 g	0,5 g	0,5 g	<1
Fibres alimentaires	0,4 g	<0,5 g	<0,5 g	NA
Protéines	6 g	< 0,5 g	<0,5 g	<1
Sel	41 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

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico chimiques:

Teneur en sel (NaCl): 40%.

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:

Avant ouverture : Conserver la boîte dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière.

Après ouverture : Bien refermer la boîte et la conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière.

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 PROFONDEU R	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)					
UNITE CONSOMMATEUR	8712566349197		KPRO BOUIL PAT VOLA 6X850G		0,850	0,910	116,00	132,00	102,00	1,562				
CARTON	8712566928064		6	UC/Cart	5,100	5,620	360,00	260,00	115,00	10,764				
COUCHE	8712566453368		8	CARTON	48	UC/Che	40,800	44,960	1200,00	800,00	115,00	110,400		
PALETTE	8712566349203		9	COUCHE	72	CARTON	432	UC/Pal	367,200	429,640	1200,00	800,00	1185,00	1,138

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