



# Crème de Légumes d'Automne

## Potage Supérieur

### Knorr



#### LES PLUS PRODUIT

- Goût authentique
- Sans exhausteur de goût
- Sans colorant artificiel
- Sans conservateur
- Sans arachide

#### INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit:** soupe déshydratée.

**Mode d'emploi:** Portez l'eau à ébullition. Baissez le feu et incorporez la quantité nécessaire de Knorr supérieur Crème de Légumes d'Automne, en remuant à l'aide d'un fouet. Laissez mijoter le temps indiqué. Votre potage est prêt.

**Dosage:** 115g/L

**Rendement:** 9,5L (= 38 portions)

**Liste d'ingrédients:** Légumes 32.5% (potiron (12%), carotte (6%), CÉLERI (4,2%), poireau, chou, tomate, oignon), pomme de terre, graisse de palme, roux (amidon de pomme de terre, graisse de palme, farine de BLÉ), amidon modifié de maïs, sel, CRÈME, maltodextrine, graisse de poule, sucre, extrait de levure, LACTOSE, protéines de LAIT, antioxydant (extrait de romarin).  
Peut contenir: œuf.

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

présents dans la recette: **gluten, céleri, lait-lactose.**  
-traces: œuf.

#### 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	1700 kJ / 400 kcal	190kJ / 45 kcal	480 kJ / 110 kcal	6
Graisses	17 g	2,0 g	5,0 g	7
- Dont acides gras saturés	9 g	1,0 g	2,5 g	13
Glucides	48 g	5,0 g	13 g	5
- Dont sucres	18 g	2,0 g	5,0 g	6
Fibres alimentaires	9 g	1,0 g	2,5 g	NA
Protéines	9 g	1,0 g	2,5 g	5
Sel	6,1 g	0,7 g	1,8 g	30

\*\* % 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



# Crème de Légumes d'Automne

## Potage Supérieur

### Knorr

#### INFORMATIONS TECHNIQUES

##### Caractéristiques physico-chimiques :

Teneur en sel (NaCl) dans le produit deshydraté : 5,8 %.

##### 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	1000
Escherichia coli	100

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

##### Mode de conservation du produit déshydraté:

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 en chambre froide 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	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)	
UNITE CONSOMMATEUR	8712566457601		KNORR LEG AUTOMN 1,095KG					1,095	1,172	115,00	130,00	227,00	3,394	
CARTON	8711200748822		6			UC/Cart	6,570	7,204	356,00	268,00	232,00	22,135		
COUCHE	8712566457618		9	CARTON	54	UC/Che	59,130	64,836	1200,00	800,00	232,00	222,720		
PALETTE	8712566457625		5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/Pal	295,650	349,180	1200,00	800,00	1310,00	1,258

Code douanier : 21041000

#### 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 Septembre 2014, n°17488202, rédigée par le service Qualité