



Soupe Minestrone Italien

Potage Supérieur

Knorr



LES PLUS PRODUIT

- Goût authentique
- Sans exhausteur de goût
- Sans colorant artificiel
- Sans conservateur
- Stable au bain-marie
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit: Minestrone Italien-Soupe deshydratée.

Mode d'emploi: Faire bouillir la quantité d'eau nécessaire, puis ramener à feu doux. Verser en pluie, la Soupe Minestrone en remuant avec un fouet. Laisser mijoter 8 minutes, en remuant de temps en temps.

Dosage: 110g/L

Rendement: 9,5L (= 38 portions)

Liste d'ingrédients: Pâte 25% (semoule de BLÉ dur), pomme de terre 13%, purée de tomates, amidon de pomme de terre, amidon modifié de pomme de terre, haricots blancs 7%, haricots rouges 6,1%, sel, maltodextrine, carotte 3,5%, huile d'olive vierge extra, haricots verts, tomate, extrait de levure, pois, oignon grillé, épices (ail, curcuma, poivre, graines de CÉLERI), aromates (basilic, romarin), arômes. Peut contenir: lait, œuf.

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

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

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	1403 kJ / 335 kcal	154 kJ / 37 kcal	385 kJ / 93 kcal	5
Graisses	4,0 g	< 0,5 g	1,1 g	2
- Dont acides gras saturés	0,6 g	< 0,1 g	0,2 g	1
Glucides	59 g	6,5 g	16 g	6
- Dont sucres	8,7 g	1,0 g	2,5 g	3
Fibres alimentaires	7,4 g	0,8 g	2 g	NA
Protéines	12 g	1,3 g	3,3 g	7
Sel	6,2 g	0,68 g	1,7 g	28

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

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson): oui
Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons): oui



Soupe Minestrone Italien

Potage Supérieur

Knorr

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico-chimiques :
Teneur en sel (NaCl) dans le produit deshydraté : 6,2 %.

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	LONGU EUR PROFO NDEUR Length/ Depth	LARGE UR Width Facing	HAUTE UR Height	VOLUM E. DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	8712566484065	KNR MINESTRONE 1,045KG						1,045	1,122	115,0	130,0	227,0	3,394
CARTON	8711200774265	6				UC/Cart	6,270	6,904	356	268	232	22,135	
COUCHE	8712566484072	9	CARTON	54		UC/Che	56,430	62,136	1200	800	232	222,720	
PALETTE	8712566484089	5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/Pal	282,150	335,680	1200	800	1310	1,258

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 Septembre 2014, n°17742601, rédigée par le service Qualité