

Knorr Professional



LES PLUS PRODUIT

- Produit « Choix et Nutrition »
- Sans exhausteur de goût ajouté
- Sans colorant artificiel

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit: Fumet de poisson en pâte.

Mode d'emploi: Ajouter la quantité nécessaire de Fumet de Poisson dans l'eau bouillante. Remuer à l'aide d'un fouet. Cuire 2 minutes.

Dosage:

- En élément de cuisson :

Pour 1 L : 20g Fumet de poisson + 1L eau Pour 50L : 1kg (=1 boîte) Fumet de poisson + 50L eau

- En base de sauce et pour rehausser vos préparations :

Pour 1L : 40g Fumet de poisson + 1L eau Pour 25L : 1kg (=1 boîte) Fumet de poisson + 25L eau

Liste d'ingrédients: maltodextrine, sel (dont sel iodé), amidon de pomme de terre, huile de tournesol, graisse de palme*, CABILLAUD : 8,6%, sucre, farine de BLÉ, extrait de levure, arômes, oignon : 1,3%, jus de carotte concentré : 0,3%, fructose, sauce soja (graines de SOJA, BLÉ), extrait de vin blanc.

Peut contenir: lait, œuf, céleri, mollusques, crustacés.

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

- présents dans la recette: **poisson, blé, soja**
- peut contenir: lait, œuf, céleri, mollusque, crustacés, sulfites

* 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 50ml de produit préparé	**
Energie	1800 kJ / 440 kcal	75 kJ / 15 kcal	36 kJ / 9 kcal	<1
Graisses	24 g	1 g	0,5 g	<1
- Dont acides gras saturés	8 g	0,3 g	0,2 g	1
Glucides	44 g	2,0 g	0,9 g	<1
- Dont sucres	6 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
Fibres alimentaires	0,6 g	<0,5 g	<0,1 g	NA
Protéines	11 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
Sel	16 g	0,65g	0,33 g	6

« Concentrée en saveurs, la texture en pâte des fonds Knorr Professional vous permet de :

- préparer des bases au goût intense
- apporter rapidement de la puissance de goût à vos fonds faits-maison,
- corser une sauce ou renforcer la saveur d'un déglacage.

Sans exhausteur de goût, ce fonds en pâte respecte l'équilibre des saveurs de vos préparations. »

** % 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): 16.9%.

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						VOL NET /L (liquides)	POIDS NET /KG	POIDS BRUT /KG	LONGUEUR PROFONDEUR Length/ Depth	LARGEUR Width Facing	HAUTEUR Height	VOLUME DM3 (pal M3)	
UNITE CONSOMMATEUR	8718114834467		KPRO FUM POISSON PATE 6x1KG					1,000	1,076	117,0	132,0	150,0	2,32	
CARTON	8718114953243		6		UC		6,000	6,534	351,0	132,0	153,0	7,09		
COUCHE	8718114835471		9	CARTON	54	UC	54,000	58,806	1200,0	800,0	153,0	146,88		
PALETTE	8718114834474		8	COUCHE	72	CARTON	432	UC	432,000	495,500	1200,0	800,0	1374,0	1,32

Code douanier: 21039090

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