

Fonds de Volaille en pâte

Knorr Professional



LES PLUS PRODUIT

- Sans exhausteur de goût
- Teneur en acides gras trans < 1%
- Sans colorant artificiel
- Sans conservateur
- Sans ingrédients contenant du gluten

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit: Fonds de volaille en pâte

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

Dosage:

- En élément de cuisson :
 Pour 1 L : 20g Fonds de Volaille + 1L eau Pour 50L : 1kg (=1 boîte) Fonds de Volaille + 50L eau
- En base de sauce et pour rehausser vos préparations :
 Pour 1L : 40g Fonds de Volaille + 1L eau Pour 25L : 1kg (=1 boîte) Fonds de Volaille + 25L eau

Liste d'ingrédients: maltodextrine, sel, graisse de palme, graisse de poule: 12%, arômes, oignon: 4,3%, amidon de pomme de terre, sucre, extrait de levure, viande de poule: 1%, jus de carotte concentré: 0,1%, épices et aromates (curcuma, poivre, laurier), caramel, antioxydant : extrait de romarin.
 Peut contenir: gluten, lait, œuf, céleri.

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

- présents dans la recette: -.
- Peut contenir : gluten, lait, œuf, 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 50ml de produit préparé	**
Energie	1800 kJ / 440 kcal	75 kJ / 20 kcal	37 kJ / 8,5 kcal	<1
Graisses	25 g	1,0 g	0,5 g	<1
- Dont acides gras saturés	11 g	0,5 g	0,2 g	1
Glucides	49 g	2,0 g	1,0 g	<1
- Dont sucres	7 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
Fibres alimentaires	0,9 g	<0,1 g	<0,1 g	NA
Protéines	6,7 g	< 0,5 g	<0,1 g	<1
Sel	17 g	0,68 g	0,34 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): 16.3%.

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

Gencod UC : 8718114834542

Plan de palettisation (palette 1200*800) :

ELEMENT	CODIFICATION NORME GENCOD EAN 13	DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION	AVEC POIDS PALETTE			DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
			VOL NET /L (liquides)	POIDS NET /KG	POIDS BRUT /KG	LONGUEUR	LARGEUR PROFONDEUR	HAUTEUR	VOL DM3
UNITE CONSOMMATEUR	8718114834542	Knorr Fond Volail Pâte 6X1kg		1,000	1,076	117,0	132,0	150,0	2,32
CARTON	8718114953311	6 UC		6,000	6,534	351,0	132,0	153,0	7,09
COUCHE	8718114835457	9 CARTON 54 UC		54,000	58,806	1200,0	800,0	153,0	146,88
PALETTE	8718114834559	8 COUCHE 72 CARTON 432 UC		432,000	495,500	1200,0	800,0	1374,0	1319,04

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