



Jus de Veau Lié 750g 30L

Knorr

LES PLUS PRODUIT

Ce Jus de Veau Lié est préparé avec les meilleurs ingrédients, et est:

- Sans exhausteurs de goût
- Sans colorants artificiels
- Stable en liaison froide
- Sans arachide

Il apporte donc un goût authentique

- Note fin de veau rôti



INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : préparation déshydratée de jus pour viande de veau.

Mode d'emploi : verser la quantité nécessaire de Jus de Veau Lié Knorr dans l'eau bouillante tout en remuant à l'aide d'un fouet. Ramener à ébullition.

Dosage :

Base de sauce :

- 50g de Jus de Veau Lié / 1L d'eau
- 750g de Jus de Veau Lié / 15L d'eau

Élément de cuisson :

- 25g de Jus de Veau Lié / 1L d'eau
- 750 g de Jus de Veau Lié / 30L d'eau

Rendement : jusqu'à 30L

Liste d'ingrédients : farine de BLÉ, maltodextrine, sel, amidon modifié (pomme de terre, maïs), arômes, extrait de levure, légumes¹ : 5.2% (oignon, tomate), sucre, caramel, extrait de viande de bœuf, viande de veau : 1,2%, épaississant : gomme xanthane, jus de légumes concentrés (CÉLERI, carotte, poireau, oignon), extrait de vin blanc, antioxydants : E320 et E310. Peut contenir : lait, œuf, moutarde, sulfites.

¹ Légumes issus de l'agriculture durable.

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

- présents dans la recette : **BLE, CELERI.**
- peut contenir: œuf, lait, moutarde.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu (g)	Pour 100ml de produit préparé (ml)	Pour une portion de 50ml de produit reconstitué (g)	**
Energie	1348kJ / 320 kcal	67 kJ / 16 kcal	34 kJ / 8 kcal	< 1
Graisses	3,2	<0,5	<0,5	< 1
- Dont acides gras saturés	0,8	<0,1	<0,1	< 1
Glucides	58	2,9	1,5	< 1
- Dont sucres	9,3	<0,5	<0,5	< 1
Fibres alimentaires	2,4	<0,5	<0,5	< 1
Protéines	13	0,6	<0,5	< 1
Sel	16,4	0,80	0,40	7

** % 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



Mise à jour en Juin 2016, n° 11720504, rédigée par le service Qualité





Jus de Veau Lié 30L 750g

Knorr

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico chimiques :

Teneur en sel (NaCl) : 16 %.

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	100
Escherichia coli	10

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 120 jours

Mode de conservation du produit déshydraté :

Avant ouverture : conserver dans l'emballage d'origine, dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière.

Après ouverture : bien refermer la boîte. Conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante 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 FSSCC22000

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 PROFOND EUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)					
UNITE CONSOMMATEUR	3011360064172		KNORR JUS DE VEAU 750G		0,750	0,827	115,00	130,00	150,00	2,243				
CARTON	3011364172057		6	UC/Car t	4,500	5,134	356,00	268,00	156,00	14,884				
COUCHE	8722700091882		9	CARTON	54	UC/Ch e	40,500	46,206	1200,00	800,00	149,760			
PALETTE	8722700091875		7	COUCHE	63	CARTON	378	UC/Pal	283,500	348,442	1200,00	800,00	1242,00	1,192

Code douanier : 21039090

NOUS CONTACTER

UNILEVER France Food Solutions
20 rue des Deux Gares
92842 Rueil-Malmaison cedex
www.unileverfoodsolutions.fr

Vous pouvez également nous contacter par mail :
Qualite.foodsolutions@unilever.com

