



Crème de Tomate-Potiron

Knorr Potage Supérieur

LES PLUS PRODUIT

- Goût authentique
- Sans exhausteur de goût
- Sans colorant artificiel
- Sans conservateur
- Produits avec des tomates issues de l'agriculture durable
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit: Crème de Tomate-Potiron- Soupe déshydratée.

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

Dosage: 90g/L

Rendement: 13L (=52 portions)

Liste d'ingrédients: Légumes (32%) (potiron (12%), purée de tomates* (11%), petit pois (7,7%), oignon (1,2%)), amidon de pomme de terre, maltodextrine, pomme de terre, sel, sucre, graisse de palme, LACTOSÉRUM, extrait de levure, LACTOSE, farine de BLÉ, arômes, épices (curcuma, gingembre, poivre, persil tubéreux), ciboulette, dextrose. Peut contenir: œuf, céleri.
*Tomates issues de l'agriculture durable.

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

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

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu (g)	Pour 100ml de produit reconstitué (g)	Pour une portion de 250ml de produit reconstitué (g)	**
Energie	1400 kJ / 340 kcal	130 kJ / 30 kcal	330 kJ / 75 kcal	4
Graisses	5,0	<0,5	1,5	2
- Dont acides gras saturés	3,0	0,3	0,8	4
Glucides	61	5,0	13	5
- Dont sucres	23	2,0	5,0	6
Fibres alimentaires	5,0	< 0,5	1,0	NA
Protéines	10	0,9	2,5	5
Sel	8,6	0,78	2,0	33

** % 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): non



Crème de Tomate-Potiron

Knorr Potage Supérieur

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico-chimiques :

Teneur en sel (NaCl) sur le produit deshydraté : 8,3%.

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 deshydraté:

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	8711200210800	KN SP TOMAT POTIRO 1,17KG						1,170	1,310	115,0	130,0	227,0	3,394
CARTON	8711200210848	6				UC/Cart	7,020	8,157	350	270	232	21,924	
COUCHE	8722700293392	9	CARTON	54	UC/Che	63,180	73,413	1200	800	232	222,720		
PALETTE	8722700293385	5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/Pal	315,900	392,065	1200	800	1304	1,252

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 Juin 2014, n° 12108403, rédigée par le service Qualité