



Potage Indien Tandoori

Knorr Potage Supérieur



LES PLUS PRODUIT

- Goût authentique
- Sans exhausteur de goût
- Sans colorant artificiel
- Sans conservateur
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit: Potage Indienne Tandoori- Soupe déshydratée.

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

Dosage: 100g/L

Rendement: 12,5L (=50 portions)

Liste d'ingrédients: Maltodextrine, amidon modifié de pomme de terre, lentilles (10%), roux (10%) (farine de FROMENT, graisse de palme), LAIT fermenté traité thermiquement, sel iodé, sucre, tomate (4%), oignon (4%), LACTOSE, sel, amidon de pomme de terre, extrait de levure, paprika (2,2%), purée de tomates (2%), protéines de LAIT, ail, arômes, gingembre, farine de riz, cumin, jus d'oignon concentré, fructose, sauce soja (fève de SOJA, FROMENT), cannelle, jus de betteraves, huile de tournesol, jus de citron, persil tubéreux, dextrose. Peut contenir: œuf, céleri, moutarde.

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

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

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	1500 kJ / 360 kcal	150 kJ / 35 kcal	380 kJ / 90 kcal	5
Graisses	7,0	0,8	2,0	3
- Dont acides gras saturés	4,0	0,5	1,5	8
Glucides	60	6,0	15	6
- Dont sucres	19	2,0	5,0	6
Fibres alimentaires	4,0	< 0,5	1,0	NA
Protéines	11	1,0	2,5	5
Sel	8,4	0,85	2,1	35

** % 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



Potage Indienne Tandoori

Knorr Potage Supérieur

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico-chimiques :

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

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	10
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	8712100420818		KN SP IND TANDOORI 1,25KG		1,250	1,366	117,0	132,0	223,0	3,444				
CARTON	8712100157493		6	UC/Cart	7,500	8,374	358	270	231	22,328				
COUCHE	8712100680076		9	CARTON	54	UC/Che	67,500	75,366	1200	800	231	221,760		
PALETTE	8712100420825		5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/Pal	337,500	402,830	1200	800	1305	1,253

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° 11574901, rédigée par le service Qualité