



# Fumet de Poisson 750 g Jusqu'à 50 L

## Knorr



### LES PLUS PRODUIT

- Poisson des eaux norvégiennes
- Le meilleur du goût
- Sans exhausteurs de goût
- Sans colorants artificiels
- Stable en liaison froide
- Sans arachide
- Sans huile de palme
- Il apporte donc un goût authentique à toutes vos préparations.

### INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit :** Fumet de Poisson déshydraté.

**Mode d'emploi :** verser la quantité nécessaire de Fumet de Poisson KNORR dans l'eau bouillante. Remuer à l'aide d'un fouet. Reporter à ébullition.

**Dosage:**

Base de sauce :                      Elément de cuisson :  
 25g / 1L d'eau bouillante      15g / 1L d'eau bouillante  
 750g / 30L d'eau bouillante    750g / 50L d'eau bouillante

**Rendement :**

Base de sauce : 30L  
Elément de cuisson : 50L

**Liste d'ingrédients :** maltodextrine, sel, CABILLAUD : 11%, amidon de pomme de terre, épaississant : gomme guar, extrait de levure, oignon : 2%, huile de maïs, jus de citron, échalote, arômes, jus de champignon concentré, extrait de vin blanc, curcuma.

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

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

- présents dans la recette : **POISSON (CABILLAUD).**
- Peut contenir : gluten, lait, œuf, céleri, moutarde, crustacés, mollusques.

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu (g)	Pour 100ml de produit reconstitué (g)	Pour une portion de 50ml de produit reconstitué (g)	**
Energie	1231 kJ / 294 kcal	31 kJ / 7 kcal	16 kJ / 4 kcal	< 1
Graisses	2,5	< 0,5	< 0,5	< 1
- Dont acides gras saturés	0,5	< 0,1	< 0,1	< 1
Glucides	55	1,4	0,7	< 1
- Dont sucres	4,6	< 0,5	< 0,5	< 1
Fibres alimentaires	3,3	< 0,5	< 0,5	NA
Protéines	11	< 0,5	< 0,5	< 1
Sel	20	0,50	0,25	4

\*\* % 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 Janvier 2015, n°12541801, rédigée par le service Qualité



# Fumet de Poisson 750 g Jusqu'à 50 L

## Knorr

### INFORMATIONS TECHNIQUES

#### **Caractéristiques physico chimiques :**

Teneur en sel (NaCl) : 20,5 %

**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 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	LONGUEUR PROFONDEUR Length/Depth	LARGEUR Width Facing	HAUTEUR Height	VOLUME DM3 (pal/M3)	
UNITE CONSOMMATEUR	8712100738715	KNR FUMET POISSON 750G	0,750	0,824	115,0	130,0	150,0	2,243	
CARTON	8712100254185	6 UC/Cart	4,500	5,092	360	265	156	14,882	
COUCHE	8712100738722	9 CARTON 54 UC/Che	40,500	45,828	1200	800	156	149,760	
PALETTE	8712100738739	7 COUCHE 63 CARTON 378 UC/Pal	283,500	345,796	1200	800	1242	1,192	

**Code douanier :** 21039090

### **NOUS CONTACTER**



UNILEVER France Food Solutions  
20 rue des Deux Gares  
CS 90056  
92842 Rueil-Malmaison cedex  
[www.unileverfoodsolutions.fr](http://www.unileverfoodsolutions.fr)

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

Mise à jour en Janvier 2015, n°12541801, rédigée par le service Qualité