



# Fumet de Crustacés 24L 600g

## KNORR



### LES PLUS PRODUIT

Ce Fumet de Crustacés Knorr est préparé avec les meilleurs ingrédients, notamment de l'extrait de homard pêché dans le nord de l'océan Atlantique, et est :

- Sans exhausteurs de goût ajoutés (sans glutamate, inosinate ni guanylate de sodium)
- Sans colorants artificiels
- Sans conservateurs
- Stable en liaison froide
- Teneur en acides gras trans <1%
- Sans arachide

Il apporte donc un goût authentique à toutes vos préparations



### INFORMATIONS PRODUIT

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

**Mode d'emploi :** verser la quantité nécessaire de Fumet de Crustacés KNORR dans l'eau bouillante, tout en remuant avec un fouet. Ramener à ébullition.

**Dosage :**

Base de sauce : 50g / 1L d'eau bouillante  
 600g / 12L d'eau bouillante

Élément de cuisson : 25g / 1L d'eau bouillante  
 600g / 24L d'eau bouillante

**Rendement :**

Base de sauce : 12L  
 Élément de cuisson : 24L

**Liste d'ingrédients :** légumes : 22% (tomate, carotte, oignon), crevette : 22%, amidon de pomme de terre, arômes (dont alcool), sel, poisson : 6,6% (cabillaud), maltodextrine (blé), dextrine (tapioca), matière grasse végétale (palme)\*, extrait de levure, épices (curcuma, poivre de Cayenne, anis étoilé), extrait de homard : 0,8%, jus de betterave concentré, extrait de vin blanc, acidifiant : acide citrique.

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

- présents dans la recette : **crustacé, poisson.**
- traces : gluten-blé, œuf, céleri, lait.

\* Nous utilisons de l'huile de palme en l'état, non hydrogénée

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES



Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit préparé selon le mode d'emploi en base de sauce
Energie	320 kcal/ 1300 kJ	15 kcal/ 65 kJ
Protéines	25 g	1 g
Glucides	38 g	2 g
- dont sucres	12 g	0,6 g
Lipides	5 g	<0,5 g
-dont acides gras saturés	2,5 g	<0,5 g
-dont acides gras trans	0,0 g	0,0 g
Fibres alimentaires	7 g	<0,5 g
Sodium	3,2 g	0,16 g

Le Fumet de Crustacés KNORR apporte à vos recettes **beaucoup de saveur** avec **très peu de calories**. Il est considéré comme **exempt de matières grasses** (inférieur à 0.5g de lipides/100ml de produit reconstitué, conformément au règlement (CE) 1924/2006).

Le groupe Unilever a développé une démarche d'évaluation nutritionnelle des produits, fondée sur les recommandations de santé publique. Ainsi les produits qui répondent à ces exigences nutritionnelles pourront porter le logo "Choix et Nutrition".



Ce produit respecte les recommandations internationales en nutrition, qui conseillent une consommation limitée en sel (sodium), sucres, acides gras saturés. Ce produit doit être consommé dans le cadre d'une alimentation variée et équilibrée, associée à une bonne hygiène de vie. Pour plus d'informations, consultez [www.unileverfoodsolutions.fr/choixetnutrition](http://www.unileverfoodsolutions.fr/choixetnutrition)

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : non  
 Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : non



Mise à jour en septembre 2011, FT n°20293801, rédigée par le service Qualité





# Fumet de Crustacés 24L 600g

## KNORR

### INFORMATIONS TECHNIQUES

#### Caractéristiques physico chimiques :

Teneur en sel (NaCl) : 6,9 %.

**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 et la 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 à température 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

**Gencod UC** : 8712566078400

**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			VOL NET /L (liquides)	POIDS NET /KG	POIDS BRUT /KG	LONGUEUR	LARGEUR PROFONDEUR	HAUTEUR	VOLUME. CM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	8712566078400		KN FUMET CRUSTACE 6X600G		0,600	0,677	130,00	115,00	150,00	2,24
SOUS PCB			UC							0,00
CARTON	8712566029389		6 UC/Cart	0,000	3,600	4,234	356,0	268,0	156,0	14,88
COUCHE	8712566078417	9	CARTON 54 UC/Che	0,000	32,400	38,106	1200,0	800,0	156,0	149,76
PALETTE	8712566078424	7	COUCHE 63 CARTON 378 UC/Pal	0,000	226,800	291,742	1200,0	800,0	1242,0	1192,32

**Code douanier** : 21039090

### NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions  
23 rue François Jacob  
92842 Rueil-Malmaison cedex  
[www.unileverfoodsolutions.fr](http://www.unileverfoodsolutions.fr)

Vous pouvez également nous contacter par mail :  
[info@unileverfoodsolutions.fr](mailto:info@unileverfoodsolutions.fr)



Mise à jour en septembre 2011, FT n° 20293801, rédigée par le service Qualité