



# Bouillon de Légumes Bio 42L 1Kg

## KNORR



### LES PLUS PRODUIT

- Produit « Choix et Nutrition »
- Préparé avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique
- Sans exhausteurs de goût ajoutés (sans glutamate, inosinate ni guanylate de sodium)
- Sans colorants artificiels
- Sans conservateurs
- Teneur en acides gras trans <1%
- Sans arachide

### INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit :** Bouillon de Légumes Bio déshydraté.

**Mode d'emploi :** porter la quantité d'eau indiquée à ébullition. Baisser le feu et verser la quantité nécessaire de Bouillon de Légumes Bio KNORR dans l'eau bouillante en remuant. Laisser mijoter pendant 2 minutes.

**Dosage :** 24g/1L d'eau bouillante

**Rendement :** 42L

**Liste d'ingrédients :** sel iodé, maltodextrine\*, extrait de levure, matière grasse végétale\* (palme\*\*), amidon de pomme de terre\*, sucre\*, légumes\* (3.4%) (oignon\*, carotte\*), sel, livèche\*, persil\*, curcuma\*.

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

- présents dans la recette : -.
- traces : -.

\* Ingrédients issus de l'agriculture biologique  
 \*\* Huile de palme en l'état, non hydrogénée

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES



Valeurs nutritionnelles moyennes

	pour 100 g de produit déshydraté tel que vendu	pour 100 ml de bouillon préparé selon le mode d'emploi	par portion de 250 ml de bouillon préparé selon le mode d'emploi	% des RNJ*** par portion de 250 ml
Valeur énergétique	270 kcal / 1000 kJ	5 kcal / 25 kJ	15 kcal / 65 kJ	<1%
Protéines	9 g	<0,5 g	0,5 g	1%
Glucides	40 g	1 g	2,5 g	<1%
- dont sucres	1 g	<0,5 g	0,8 g	<1%
Lipides	8 g	<0,5 g	0,5 g	<1%
-dont acides gras saturés	4,5 g	<0,5 g	<0,5 g	2%
-dont acides gras trans	0,0 g	0,0 g	0,0 g	
Fibres alimentaires	1,5 g	<0,1 g	<0,1 g	<1%
Sodium	14,4 g	0,35 g	0,9 g	37%

\*\*\*RNJ : Repères Nutritionnels Journaliers pour un adulte sur la base d'un apport moyen de 2000 kcal.  
 Les besoins d'un individu peuvent varier selon le sexe, l'âge, l'activité physique et d'autres facteurs.

Le Bouillon de Légumes Bio Knorr apporte à vos recettes de la saveur avec **très peu de calories**. Il est considéré comme **exempt de matière grasse** (inférieur à 0.5g de lipides / 100ml de produit reconstitué, conformément au règlement (CE) 1924/2006 sur les allégations nutritionnelles et de santé).

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".

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



Mise à jour en Septembre 2011, FT n°28893901, rédigée par le service Qualité





# Bouillon de Légumes Bio 42L 1Kg

## KNORR

### INFORMATIONS TECHNIQUES

#### Caractéristiques physico chimiques :

Teneur en sel (NaCl) : 36%

**Caractéristiques microbiologiques, selon le règlement (CE) 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 la boîte dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et à température ambiante inférieure à 25°C.

**Après ouverture** : bien refermer la boîte et la conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et à température ambiante inférieure à 25°C.

**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** : 8712566314843

**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	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)	
UNITE CONSOMMATEUR	8712566314843		KNORR BOUILLON BIO LEGUMES 6X1KG		1,000	1,076	117,00	132,00	150,00	2,317
CARTON	8712566889396		6	UC/Cart	6,000	6,629	360,00	265,00	156,00	14,882
COUCHE	8712566383290	9	CARTON 54	UC/Che	54,000	59,661	1200,00	800,00	156,00	149,760
PALETTE	8712566314850	8	COUCHE 72 CARTON 432	UC/Pal	432,000	502,288	1200,00	800,00	1398,00	1,342

**Code douanier** : 21041000

#### 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°28893901, rédigée par le service Qualité

