



Bouillon de Volaille Déshydraté 50L 1Kg

KNORR 1-2-3

Nouvelle
Recette



LES PLUS PRODUIT

Ce Bouillon de **Volaille** Déshydraté est préparé avec les meilleurs des ingrédients , et est :

- Produit « choix et nutrition »
- Sans conservateurs
- Sans colorants artificiels
- Teneur en acides gras trans < 1%
- Sans arachide

Il apporte donc un goût authentique à toutes vos préparations

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Bouillon de Volaille déshydraté.

Mode d'emploi : verser la quantité nécessaire de Bouillon de Volaille déshydraté KNORR 1-2-3 dans l'eau bouillante, tout en remuant avec un fouet. Ramener à ébullition.

Dosage : 20g/1L d'eau bouillante

Rendement : 50L

Liste d'ingrédients : sel (dont sel iodé), exhausteurs de goût : glutamate, inosinate et guanylate de sodium, maltodextrine (pomme de terre, maïs), viande de poule : 5,9%, sucre, arômes, matière grasse végétale (palme)*, graisse de poule : 2%, oignon, épices (curcuma, poivre, graines de coriandre), sucre caramélisé, antioxydant : extrait de romarin.

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

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

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

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

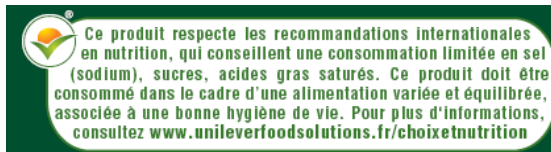
Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g de produit déshydraté tel que vendu	pour 100 ml de produit préparé selon le mode d'emploi	par portion de 250 ml de bouillon préparé selon le mode d'emploi	% RNJ** de bouillon préparé selon le mode d'emploi
Energie	200 kcal / 870 kJ	4 kcal/ 17 kJ	10 kcal/ 40 kJ	<1%
Protéines	18 g	<0,5 g	1 g	2%
Glucides	17 g	<0,5 g	1 g	<1%
- dont sucres	7g	<0,1 g	<0,5 g	<1%
Lipides	7 g	<0,5 g	<0,5 g	<1%
- dont acides gras saturés	3 g	<0,5 g	<0,5 g	2%
-dont acides gras trans	0,0 g	0,0 g	0,0 g	
Fibres alimentaires	<0,5 g	<0,1 g	<0,1 g	<1%
Sodium	19,4 g	0,39 g	0,98 g	41%

**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 et d'autres facteurs.

Le Bouillon de Volaille déshydraté KNORR 1-2-3 apporte à vos recettes **de la saveur avec très peu de calories**. Il est considéré comme **exempt de matières grasses** (inférieur à 0.1g de lipides / 100ml de produit reconstitué, conformément à la réglementation Codex Alimentarius sur l'étiquetage)

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) : non
Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : non





Bouillon de Volaille Déshydraté 50L 1Kg

KNORR 1-2-3

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico chimiques :

Teneur en sel (NaCl) : 0.2%

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 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 : 8712566342082

Plan de palettisation (palette 1200*800) :

ELEMENT	CODIFICATION NORME GENCOD EAN 13	DESCRIPTION DETAILLÉE de la PALETTISATION	AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
			POIDS NET /KG	POIDS BRUT /KG	LONGUEUR PROFONDEUR Length/ Depth	LARGEUR Width Facing	HAUTEUR Height	VOLUME DM3 (gal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	8712566342082	KNR BOUILLON DE POULE 6X1KG	1,000	1,076	117,00	132,00	150,00	2,317
CARTON	8712566922260	6 UC/Cart	6,000	6,629	360,00	265,00	156,00	14,882
COUCHE	8712566378081	9 CARTON 54 UC/Che	54,000	59,661	1200,00	800,00	156,00	149,760
PALETTE	8712566342099	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

Vous pouvez également nous contacter par mail :
info@unileverfoodsolutions.fr