



# Crème de Maïs Potage Supérieur Knorr



## LES PLUS PRODUIT

- Goût authentique
- Stable au bain-marie
- Sans exhausteur de goût
- Sans colorant artificiel
- Sans conservateur
- Sans arachide

## INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit:** soupe déshydratée.

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

**Dosage:** 90g/L

**Rendement:** 12L (= 48 portions)

**Liste d'ingrédients:** Maïs doux 20%, amidon modifié de maïs, graisse de palme, roux (farine de BLÉ, graisse de palme), sel, maltodextrine, extrait de levure, LACTOSE, purée de tomates 2,4%, huile de maïs, arômes, protéines de LAIT, fructose, épices (curcuma, poivre), persil. Peut contenir: œuf, céleri, moutarde.

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

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

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100ml de produit reconstitué	Pour une portion de 250ml de produit reconstitué	**
Energie	1933 kJ / 461 kcal	174 kJ / 42 kcal	435 kJ / 105 kcal	5
Graisses	25 g	2,2 g	5,5 g	8
- Dont acides gras saturés	14 g	1,2 g	3,0 g	15
Glucides	49 g	4,4 g	11 g	4
- Dont sucres	7,2 g	0,7 g	1,8 g	2
Fibres alimentaires	3,3 g	<0,5 g	0,8 g	NA
Protéines	8,5 g	0,8 g	2,0 g	4
Sel	8,4 g	0,75 g	1,9 g	32

\*\* % 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





# Crème de Maïs Potage Supérieur Knorr

## INFORMATIONS TECHNIQUES

### Caractéristiques physico-chimiques :

Teneur en sel (NaCl) dans le produit déshydraté : 8,2 %.

**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	1000
Escherichia coli	100

**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 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  NORME GENCOD EAN 13	DESCRIPTION DETAILLEE 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 (pal M3)		
UNITE CONSOMMATEUR	8712566448357	KNR SP CREM MAIS 1,080KG				1,080	1,157	115,0	130,0	227,0	3,394		
CARTON	8711200735884	6		UC/Cart	6,480	7,114	356	268	232	22,135			
COUCHE	8712566448364	9	CARTON	54	UC/Che	58,320	64,026	1200	800	232	222,720		
PALETTE	8712566448371	5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/Pal	291,600	345,130	1200	800	1310	1,258

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 :  
[Qualite.foodsolutions@unilever.com](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)



Mise à jour en Septembre 2014, n° 27358801, rédigée par le service Qualité