

Knorr Professional



LES PLUS PRODUIT

- Un goût authentique et intense
- Un dosage facile et une dilution rapide grâce à son format liquide
- Un produit très versatile qui permet de multiples applications: en base et pour renforcer le goût de vos plats
- Pour des préparations chaudes et froides
- Sans gluten et sans lactose
- Sans exhausteur de goût
- Sans colorant
- Sans conservateur

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit: Jus de veau concentré.

Mode d'emploi:

Pour préparer une base: mélanger 30g de produit dans 1L d'eau chaude ou froide.

Pour assaisonner vos plats: doser selon votre goût. Un dosage de 20g par litre est recommandé.

Liste d'ingrédients:

Jus de veau concentré 62% (eau, extrait de veau), sel, arômes, extrait de levure, jus de légumes concentrés (oignon, carotte), purée de tomate, amidon modifié de maïs, épaississant (gomme xanthane), extrait de vin blanc, épice et aromate (laurier, poivre).

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

- présents dans la recette:
- peut contenir: -.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 ml de produit tel que préparé	Pour une portion de 100 ml de produit tel que préparé	**
Energie	257 kJ/ 61 kcal	8 kJ/ 2 kcal	8 kJ/ 2 kcal	<1
Graisses	0,8 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
- dont acides gras saturés	0,3 g	< 0,1 g	< 0,1 g	<1
Glucides	4,6 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
- dont sucres	1,8 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
Fibres alimentaires	0,5 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
Protéines	7,8 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
Sel	21,3 g	0,65 g	0,65 g	11

**% apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson): non

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

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico chimiques :

Activité de l'eau: 0.75
Viscosité : 250mPas

DLUO Garantie Client Distributeur : 120 jours.

Mode de conservation du produit :

Conserver à température ambiante.
Après ouverture, conserver le produit à température ambiante et le consommer dans les 3 mois.

Qualité : Norme FSSC 22000 ou équivalent

HACCP en place

Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur

Produit non ionisé

Numéro d'agrément sanitaire CEE: produit ne nécessitant pas d'agrément sanitaire

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	8714100726396		KNORR PROF JUS VEAU CONCENTRE 1L 6X				1,220	1,285	94,00	94,00	297,00	2,624		
CARTON	8714100338179		6		UC/Cart	7,320	7,927	295,00	195,00	297,00	17,085			
COUCHE	8714100777619		16	CARTON	96	UC/Che	117,120	126,832	1200,00	800,00	297,00	285,120		
PALETTE	8714100726402		5	COUCHE	80	CARTON	480	UC/Pal	585,600	659,160	1200,00	800,00	1635,00	1,570

Code douanier: 21041000

NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions
20 rue Des Deux Gares
92842 RUEIL MALMAISON CEDEX

www.ufs.com

Téléphone: 09 69 32 70 03 (appel non surtaxé)

Vous pouvez également nous contacter par mail :

Qualite.foodsolutions@unilever.com