

# Jus de Homard - brique de 1L Knorr Professional



## LES PLUS PRODUIT

- Sans exhausteur de goût ajouté
- Sans colorant
- Sans conservateur

## INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit:** préparation de jus pour homard et crustacés.

Knorr Professional Jus de Homard est une base culinaire à décliner selon vos recettes. Avec son goût authentique et sa consistance légèrement gélifiée, le Jus de Homard est une base idéale pour commencer ou délayer une sauce réduite tout en laissant place à votre créativité. Il est facile à utiliser à la casserole, au four, à la salamandre, au micro-ondes ou bien au bain-marie. Knorr Professional Jus de Homard convient également à l'assemblage à froid. Bien agiter avant d'ouvrir.

**Liste d'ingrédients:** Eau, légumes (tomate(14%), oignon(2,8%)), fumet de CRUSTACÉS (6,4%) (eau, extraits de HOMARD et de CREVETTE), huiles végétales (palme, colza), amidon modifié de maïs, sel, extrait de levure, extrait de malt (ORGE).

Peut contenir des traces d'œuf, lait, céleri.

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

- présents dans la recette: **GLUTEN - CRUSTACE.**
- peut contenir: œuf, lait, céleri.

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 ml de produit tel que vendu	Pour une portion de 100 ml de produit	**
Valeur énergétique	35 kcal / 140 kJ	35 kcal / 140 kJ	2
Graisses	2,5 g	2,5	4
- dont acides gras saturés	0,8 g	0,8	4
Glucides	1,5 g	1,5	<1
- dont sucres	0,6 g	0,6	<1
Fibres alimentaires	0,2 g	< 0,5	NA
Protéines	2 g	2	4
Sel	0,67 g	0,67	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



# Jus de Homard - brique de 1L Knorr Professional

## INFORMATIONS TECHNIQUES

**Teneur en sel (NaCl) dans le produit:** 0.65 %.  
**pH :**6.9

**DLUO Garantie Client Distributeur :** 120 jours.

**Mode de conservation du produit :**

Avant ouverture : Conserver la brique dans un endroit frais et sec (11-20°C), à l'abri de la lumière et d'odeurs tenaces.

Après ouverture : Nous vous recommandons de conserver au réfrigérateur la sauce restante et l'utiliser dans les 48h. La sauce non utilisée peut être surgelée dans un récipient adapté.

**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 numéro d'agrément sanitaire CEE

## 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			VOL NET /L (liquides)	POIDS NET /KG	POIDS BRUT /KG	LONGUEUR	LARGEUR PROFONDEUR	HAUTEUR	VOL. DM3
UNITE CONSOMMATEUR	8718114825946		KNORR PROF JUS HOMARD 6X1L	1,000	1,012	1,064	97,4	65,0	172,0	1,09
CARTON	8718114947921		6 UC	6,000	6,072	6,479	205,0	200,0	177,0	7,26
COUCHE	8718114825960	20	CARTON 120 UC	120,000	121,440	129,580	1200,0	800,0	177,0	169,92
PALETTE	8718114825953	6	COUCHE 120 CARTON 720 UC	720,000	728,640	802,480	1200,0	800,0	1212,0	1163,52

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