

Fonds Brun lié en pâte

Knorr Professional



LES PLUS PRODUIT

- Teneur en acides gras trans < 1%
- Sans exhausteur de goût

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit: Fonds Brun lié en pâte.

Mode d'emploi: Ajouter la quantité nécessaire de Fonds Brun Lié en pâte Knorr Carte Blanche dans l'eau bouillante. Remuer à l'aide d'un fouet. Cuire 2 minutes.

Dosage:

- En élément de cuisson et pour corser un fonds fait maison :
Pour 1 L : 30g de Fonds Brun Lié + 1L eau
Pour 33L : 1kg (=1 boîte) Fonds Brun Lié + 33L eau
- En base de sauce et pour rehausser vos préparations :
Pour 1L : 60g de Fonds Brun lié + 1L eau
Pour 16,5L : 1kg (=1 boîte) Fonds Brun Lié + 16,5L eau

Liste d'ingrédients: farine de BLÉ, graisse de palme, huile de tournesol, arômes (dont BLÉ, ORGE), amidon de pomme de terre, légumes (tomate (3,6%), oignon (2,8%)), sel, maltodextrine, colorant : caramel E150c, extrait de levure, sucre, jus d'oignon concentré, épices et aromates (romarin, poivre noir, ail), extrait de viande de bœuf (0,1%).

Peut contenir: lait, œuf, céleri.

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

- présents dans la recette: **gluten-blé**
- Peut contenir : lait, œuf, céleri
- * Nous utilisons de la graisse de palme en l'état, non hydrogénée.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100ml de produit préparé	Pour une portion de 50ml de produit préparé	**
Energie	1900 kJ / 460 kcal	116 kJ / 28 kcal	58 kJ / 14 kcal	<1
Graisses	26 g	1,6 g	0,8 g	1
- Dont acides gras saturés	10 g	0,6 g	0,3 g	2
Glucides	49 g	2,9 g	1,5 g	<1
- Dont sucres	9 g	0,5 g	<0,5 g	<1
Fibres alimentaires	3 g	<0,5 g	<0,5 g	NA
Protéines	10 g	0,6 g	<0,5 g	<1
Sel	6,9 g	0,41 g	0,21 g	4

« Concentrée en saveurs, la texture en pâte des fonds Knorr Professional vous permet de :

- préparer des bases au goût intense
- apporter rapidement de la puissance de goût à vos fonds faits-maison,
- corser une sauce ou renforcer la saveur d'un déglacage.

Sans exhausteur de goût, ce fonds en pâte respecte l'équilibre des saveurs de vos préparations. »

** % d'Apport de Référence pour un adulte type (8400KJ/2000 kcal).

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:

Teneur en sel (NaCl): 7,2%.

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:

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 au réfrigérateur 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		DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION	AVEC POIDS PALETTE			DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
	NORME GENCOD EAN 13			VOL NET /L (liqui des)	POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUEUR	LARGEUR PROFONDEUR	HAUTEUR	VOL. DM3
UNITE CONSOMMATEUR	8718114834580		Knorr FBrun Lié Pâte 6X1kg		1,000	1,076	117,0	132,0	150,0	2,32
CARTON	8718114953359		6	UC	6,000	6,534	351,0	132,0	153,0	7,09
COUCHE	8718114835495	9	CARTON 54	UC	54,000	58,806	1200,0	800,0	153,0	146,88
PALETTE	8718114834597	8	COUCHE 72 CARTON 432	UC	432,000	495,500	1200,0	800,0	1374,0	1319,04

Code douanier : 21039090

NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions
23 rue François Jacob
92842 RUEIL MALMAISON CEDEX
www.unileverfoodsolutions.fr

Vous pouvez également nous contacter par mail :

Qualite.foodsolutions@unilever.com

Mise à jour en Novembre 2014, n°19533501, rédigée par le service Qualité