



Potage aux Epinards

Potage Supérieur

Knorr



LES PLUS PRODUIT

- Goût authentique
- Sans exhausteur de goût
- Sans colorant artificiel
- Sans conservateur
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Potage aux Epinards-Soupe déshydratée

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

Dosage : 110g/L

Rendement: 10L (= 40 portions)

Liste d'ingrédients : Roux (farine (BLÉ, riz), graisse de palme), maltodextrine, amidon modifié de maïs, graisse de palme, sel, épinard 7,1%, sucre, extrait de levure, pomme de terre, LACTOSE, huile d'olive vierge extra, arômes (dont LAIT), protéines de LAIT, épices (coriandre, noix de muscade, poivre, curcuma), amidon de pois. Peut contenir: œuf, céleri.

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

- présents dans la recette: **gluten** (farine de blé), **lait-lactose** (lactose et protéines de lait)
- Peut contenir: œuf, céleri.

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	1849 kJ / 448 kcal	203 kJ / 49 kcal	508 kJ / 123 kcal	6
Graisses	22 g	2,4 g	6 g	9
- Dont acides gras saturés	13 g	1,5 g	3,8 g	19
Glucides	54 g	6,0 g	15 g	6
- Dont sucres	8,8 g	1,0 g	2,5 g	3
Fibres alimentaires	2,8 g	<0,5 g	0,8 g	NA
Protéines	7,2 g	0,8 g	2,0 g	4
Sel	8,2 g	0,90 g	2,3 g	38

** % 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





Potage aux Epinards

Potage Supérieur

Knorr

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico-chimiques :

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

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 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

Plan de palettisation (palette 800*1200) :

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	8722700226383		KNR POTAGE EPINARD 1,1KG					1,100	1,206	115,0	130,0	227,0	3,394	
CARTON	8722700560685		6		UC/Cart		6,600	7,437	350	270	232	21,924		
COUCHE	8722700271123		9	CARTON	54	UC/Che	59,400	66,933	1200	800	232	222,720		
PALETTE	8722700271116		5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/Pal	297,000	359,665	1200	800	1304	1,252

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 :

Qualite.foodsolutions@unilever.com

Mise à jour en Septembre 2014, n°15606803, rédigé par le service Qualité