

Crème de Champignons des Bois Potage Supérieur

Knorr



LES PLUS PRODUIT

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

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Crème de Champignons des Bois- Soupe déshydratée.

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

Dosage : 100g/L **Rendement: 10L (= 40 portions)**

<u>Liste d'ingrédients</u>: Roux (farine de BLÉ, graisse de palme), graisse de palme, amidon modifié de maïs, sel, LACTOSÉRUM, champignons 6,6% (champignons de Paris (4,7%), champignons des bois (1,9%) (cèpe de Bordeaux, bolet jaune)), maltodextrine, LACTOSE, huile de maïs, arômes (dont arôme de vin blanc), protéines de LAIT, ciboulette, extrait de levure, épices (curcuma, poivre, persil tubéreux), jus de champignon concentré (0,3%), jus de citron, jus de betterave rouge. Peut contenir: œuf, céleri.

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

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

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	1958 kJ / 469 kcal	196 kJ / 47 kcal	490 kJ / 118 kcal	6	
Graisses	28 g	2,8 g	7,0 g	10	
- Dont acides gras saturés	16 g	1,6 g	4,0 g	20	
Glucides	45 g	4,5 g	11 g	4	
- Dont sucres	9,4 g	0,9 g	2,3 g	3	
Fibres alimentaires	3,7 g	< 0,5 g	0,9 g	NA	
Protéines	8,3 g	0,8 g	2,0 g	4	
Sel	9,4 g	0,93 g	2,3 g	38	

^{** %} 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 Champignons des Bois Potage Supérieur

Knorr

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico-chimiques:

Teneur en sel (NaCl) dans le produit déshydraté : 8,9 %.

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:

	/// C1475				
Salmonella	absence dans 25 g				
Staphylococcus aureus	1000				
Escherichia coli	100				

M - cfu/g

DLUO Garantie Client Distributeur: 120 jours.

Mode de conservation du produit déshydraté

Avant ouverture : Conserver la boite dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°c

et à l'abri de la lumière.

<u>Après ouverture</u>: Bien refermer la boite et la conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante

inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière.

Après ouverture, une fois le produit reconstitué, nous vous recommandons de le consommer dans un délai de 24h et de le conserver en chambre froide à température positive.

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

<u>INFORMATIONS LOGISTIQUES</u>

Plan de palettisation (palette 1200*800) :

	CODIFICATION				AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE						
ELEMENT	NORME GENCOD EAN 13	DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION				POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGU EUR PROFO NDEUR Length/ Depth	LARGEU R Width Facing	HAUTEU R Height	VOLUM E. DM3 (pal M3)		
UNITE CONSOMMATEUR	8722700784074	KNR SOUP CHAMPIGONS 1KG				1,000	1,077	115,0	130,0	227,0	3,394		
CARTON	8722700868255	6 UC/Cart			6,000	6,634	350	270	232	21,924			
COUCHE	8712566369577		9	CARTON	54		UC/Che	54,000	59,706	1200	800	232	222,720
PALETTE	8722700784081	5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/Pal	270,000	323,530	1200	800	1310	1,258

Code douanier: 21041000

NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions 23 rue François Jacob 92842 Rueil-Malmaison cedex

www.unileverroodsolutions.tr

Vous pouvez également nous contacter par mail : Qualite.foodsolutions@unilever.com

Mise à jour Septembre 2014, n° 18682503, rédigé par le service Qualité