



Jus de Veau lié Knorr 4 kg jusqu'à 160 L



LES PLUS PRODUIT

- Ce Jus de Veau Lié Knorr est préparé avec les meilleurs ingrédients, et est :
 - Sans exhausteur de goût
 - Sans colorant
- Pas d'allergènes à déclarer dans la recette
- Légumes issus de l'agriculture durable
- Stable en liaison froide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit: préparation déshydratée de jus pour viande de veau.

Mode d'emploi: verser la quantité nécessaire de Jus de Veau Lié Knorr dans l'eau bouillante. Remuer à l'aide d'un fouet. Reporter à ébullition.

Dosage: - base de sauce: **50g/L**
- élément de cuisson: **25g/L**

Rendement: 80 L
Rendement: 160 L

Liste d'ingrédients : Amidon de pomme de terre, sel, sirop de glucose, maltodextrine, arômes, extrait de levure, oignon¹ (3%), purée de tomates¹ (3%), huiles végétales (maïs, tournesol), sirop de caramel, viande de veau (2%), sucre, amidon modifié (maïs, tapioca), extrait de vin blanc. Peut contenir: gluten, lait, œuf, soja, céleri, moutarde.

¹Légumes issus de l'agriculture durable.

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

- présents dans la recette : -.
- peut contenir: gluten, lait, œuf, soja, céleri, moutarde.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu (g)	Pour 100ml de produit préparé (ml)	Pour une portion de 50ml de produit reconstitué (g)	**
Energie	1342kJ / 318 kcal	67 kJ / 16 kcal	34 kJ / 8 kcal	< 1/<1
Graisses	3,6	<0,5	<0,5	< 1
- Dont acides gras saturés	0,8	<0,1	<0,1	< 1
Glucides	60	3	1,5	<1
- Dont sucres	5,3	<0,5	<0,5	<1
Fibres alimentaires	1,1	<0,5	<0,5	NA
Protéines	10	0,5	<0,5	< 1
Sel	15,57	0,74	0,37	6

** % 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



Jus de Veau lié Knorr 4 kg jusqu'à 160 L

INFORMATIONS TECHNIQUES

DDM Minimum Garantie Réception Entrepôt : 120 jours

Mode de conservation du produit déshydraté :

Avant ouverture : conserver dans l'emballage d'origine, dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière.

Après ouverture : bien refermer le seau. A conserver dans l'emballage d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec. Le stockage ne doit pas dépasser 25°C.

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 FSSC 22000 ou équivalent

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							POIDS NET. /KG	POIDS BRUT /KG	LONGUEUR PROFONDEUR Length/ Depth	LARGEUR Width Facing	HAUTEUR Height	VOLUME DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	8711200469628	KNORR JUS VEAU LIE BUC 4KG						4,000	4,312	270,0	270,0	187,0	13,632
CARTON	8711200469628	1				UC/Cart	4,000	4,312	270	270	187	13,632	
COUCHE	8711200469772	13	CARTON	13		UC/Che	52,000	56,056	1200	800	187	179,520	
PALETTE	8711200469758	3	COUCHE	39	CARTON	39	UC/Pal	156,000	193,168	1200	800	711	0,683

Code douanier : 21039090.

NOUS CONTACTER

UNILEVER France Food Solutions

20 rue des Deux Gares

CS 90056

92842 Rueil-Malmaison cedex

www.ufs.com

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

Vous pouvez également nous contacter par mail :

Qualite.foodsolutions@unilever.com

