

31715



# Couronnement des Légumes Oignon & Fines Herbes 1kg Knorr



## LES PLUS PRODUIT

- Rend les légumes appétissants
- Soit 1 boîte = 250 personnes
- Sans exhausteur de goût
- Sans conservateur
- Sans colorant artificiel
- Sans arachide

**PRO à PRO**

Date de validation  
01/07/2019

## INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit :** assaisonnement déshydraté

**Mode d'emploi :** 3 modes de préparations différents

- Cuire vos légumes, les sortir du four et les saupoudrer du Couronnement des légumes Lard & Oignon pendant qu'ils sont encore chauds. Mélanger et servir.
- Cuire vos légumes. Diluer la quantité de Couronnement de légumes nécessaire dans l'eau. A la sortie du four, verser la préparation sur les légumes. Mélanger et servir.
- Saupoudrer les légumes de Couronnement de Légumes, mettre au four. Cuire et servir.

**Dosage :** 40g/1 kg de légumes

**Liste d'ingrédients :** Amidon de pomme de terre, graisse de palme, maltodextrine, sel, oignon (6,8%), sucre, farine de riz, sucre, fines herbes (1,8%) (persil (1%), livèche (0,5%), ciboulette (0,3%)), extrait de levure, épices (ail, noix de muscade, poivre blanc, paprika), arômes (dont LAIT), jus de citron concentré.

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

- présents dans la recette: **LAIT-LACTOSE.**
- Peut contenir : gluten-blé, œuf, céleri.

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu
Energie	1700 kJ / 410 kcal
Graisses	19 g
- Dont acides gras saturés	13 g
Glucides	55 g
- Dont sucres	9 g
Fibres alimentaires	1,5 g
Protéines	2,5 g
Sel	16 g

Couronnement des légumes oignons & fines herbes Knorr apporte de la saveur tout en supportant le goût naturel des légumes.

5 g de Couronnement des légumes oignons & fines herbes permet d'assaisonner 125g de légumes et n'apportent que 1g de matières grasses pour 125g de légumes.

Le Couronnement des légumes contient du sel. La quantité de sel est connue et peut donc être maîtrisée. Il n'est pas nécessaire de resaler les légumes.

Convient au végétariens (pas de viande ou poisson): oui

Convient au végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons): non



# Couronnement des Légumes Oignon & Fines Herbes 1kg Knorr

## INFORMATIONS TECHNIQUES

### Caractéristiques physico-chimiques:

Teneur en sel (NaCl) dans le produit: 17%

**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	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 30°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 30°C et à l'abri de la lumière.

**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			POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUEUR PROFONDEUR Length/ Depth	LARGEUR Width Facing	HAUTEUR Height	VOLUME. DM3 (pal M3)					
UNITE CONSOMMATEUR	3011360021175		Knorr Cour Legumes Fines Herbes 1Kg 6X		1,000	1,115	117,0	132,0	223,0	3,444				
CARTON	3011362117616		6	UC/Cart	6,000	6,915	360	265	235	22,419				
COUCHE	8718114765648		9	CARTON	54	UC/Che	54,000	62,235	1168	800	231	215,846		
PALETTE	8718114744353		5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/Pal	270,000	336,175	1200	800	1305	1,253

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)

Mise à jour Décembre 2014, n° 11176101, rédigée par le service Qualité