31722

Couronnement des Légumes Ail & Persil 1 Kg Knorr

PRO à PRO
Date de validation
01/07/2019

LES PLUS PRODUIT

- Rend les légumes appétissants
- Seulement 5 g de Couronnement des légumes pour assaisonner 125g de légumes
- Soit 1 boite= 250 personnes
- Sans arachide
- Sans exhausteur de goût
- Sans colorant
- Sans conservateur

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 Ail et Persil 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 : farine de riz, amidon de pomme de terre, ail (16%), graisse de palme, sel, maltodextrine, persil (4%), sucre, extrait de levure, curcuma, arômes, jus de citron.

Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE):
- présents dans la recette: **-**
- peut contenir: gluten-blé, œuf, lait, celeri.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu
Energie	1600 kJ/ 390 kcal
Graisses	16 g
- dont acides gras saturés	10 g
Glucides	56 g
- dont sucres	7 g
Fibres alimentaires	2 g
Protéines	5 g
Sel	14 g

Couronnement des légumes ail & persil Knorr apporte de la saveur tout en supportant le goût naturel des légumes.
5 g de Couronnement des légumes ail & persil permettent d'assaisonner 125g de légumes et n'apportent que 0.8g 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): oui

Couronnement des Légumes
Ail & Persil 1 Kg
Knorr

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico-chimiques:
Teneur en sel (NaCl) dans le produit: 15%

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
Escherichia coli	10

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 120 jours

Mode de conservation du produit déshydraté:
Avant ouverture : Conserver la boite dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30°C et à l'abri de la lumière.
Après ouverture : Bien refermer la boite 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	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	**3011360040268**	**KNORR COURLEG AIL PERSIL CT6**						**1,000**	**1,115**	**117,0**	**132,0**	**223,0**	**3,444**
CARTON	**3011364026022**	**6**					UC/Cart	**6,000**	**6,912**	**358**	**270**	**231**	**22,328**
COUCHE	**8718114765655**	**9**		CARTON	**54**		UC/Che	**54,000**	**62,235**	**1168**	**800**	**231**	**215,846**
PALETTE	**8718114744001**	**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

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

Mise à jour en Novembre 2014, n°10260201, rédigée par le service Qualité