



31717

Couronnement des Légumes Lard & Oignon 1 kg Knorr



PRO à PRO

Date de validation
01/07/2019

LES PLUS PRODUIT

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

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, maltodextrine, sel, graisse de palme, lard fumé (8,2%) (viande et graisse de porc fumées, sel), sucre, farine de riz, oignon (3%), épices et aromates (persil (1,4%), ail, poivre blanc, romarin, paprika), extrait de levure, jus de citron.

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

- présents dans la recette: -
- Peut contenir : gluten-blé, œuf, lait.

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	12 g
Glucides	55 g
- Dont sucres	9 g
Fibres alimentaires	1 g
Protéines	4 g
Sel	15 g

5 g de Couronnement des légumes lard & oignon Knorr permet d'assaisonner 125g de légumes et n'apportent qu' 0.9g de matières grasses pour 125g de légumes.

Le Couronnement de 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 aux végétariens (pas de viande ou poisson): non

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



Couronnement des Légumes Lard & Oignon Knorr

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico-chimiques:

Teneur en sel (NaCl) dans le produit: 15,9%

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:

	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 DETAILLÉE 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	3011360029485		Knorr Cour Légumes Lard & Oignons 1Kg 6X		1,000	1,115	117,0	132,0	223,0	3,444				
SOUS PCB	3011360029485		6	UC	0,000	0,000	0,0	0,0	0,0	0,000				
CARTON	3011362948029		6	UC/Cart	6,000	6,915	360	265	235	22,419				
COUCHE	8718114765631		9	CARTON	54	UC/Che	54,000	62,235	1168	800	215,846			
PALETTE	8718114744322		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 Décembre 2014, n° 19480201, rédigée par le service Qualité