



MAIZENA express 1kg



LES PLUS PRODUIT

- Sans gluten
- Dilution instantanée
- Sans arachide
- Sans colorant artificiel
- Sans conservateur
- Sans exhausteur de goût

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Liant instantané.

Mode d'emploi : Ajouter Knorr Maizena Express dans la sauce ou la préparation à lier. Remuer à l'aide d'un fouet. Ramener à ébullition, tout en remuant.

Dosage : pour renforcer une liaison: 40g de Maizena express/ 1 L de liquide à lier
pour une texture légère: 60g de Maizena express/1 L de liquide à lier
pour une texture liée type béchamel: 80g de Maizena express/1 L de liquide à lier

Liste d'ingrédients : fécule de pomme de terre, LACTOSE, maltodextrine, farine de riz, stabilisant (diphosphates), graisse de palme, protéines de LAIT.

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

- présents dans la recette : **LAIT-LACTOSE.**
- peut contenir : œuf.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g de produit tel que vendu
Energie	1500 kJ/ 360 kcal
Graisses	2 g
- dont acides gras saturés	1,5 g
Glucides	83 g
- dont sucres	30 g
Fibres alimentaires	<0,5 g
Protéines	0,8 g
Sel	2,8 g

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : non

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



MAIZENA express 1kg

INFORMATIONS TECHNIQUES

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 :

Avant ouverture : conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C.

Après ouverture : conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C.

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

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	8711200506330	MAIZENA EXPRESS 1KG		1,000	1,107	117,00	132,00	203,00	3,135				
CARTON	8711200795475	6	UC/Ca rt	6,000	6,807	360,00	265,00	210,00	20,034				
COUCHE	8711200506347	9	CARTON	54	UC/Ch e	54,000	61,263	1200,00	800,00	210,00	201,60		
PALETTE	8711200506354	4	COUCHE	36	CARTON	216	UC/Pal	216,000	270,052	1200,00	800,00	990,00	0,950

Nomenclature douanière : 11081200

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° 17954701, rédigée par le service Qualité