Préparation pour Taboulé 20 portions Knorr

LES PLUS PRODUIT

- À l'huile d'olive vierge extra : 1,6%
- Sans exhausteur de goût
- 20 portions
- Pour 1,7 kg
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Préparation déshydratée pour taboulé salade de couscous-Huile d'olive vierge extra (1,6%).

Liste d'ingrédients : semoule de BLE (82%), légumes (tomate, oignon, courgette, petits POIS, haricots verts, poivron rouge), sel, huile d'olive vierge extra (1,6%), amidon de pomme de terre, menthe, ciboulette, acidifiant (acide citrique), arômes (dont ORGE).

Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE) :
- présents dans la recette : **BLE, POIS, ORGE.**
- peut contenir : LAIT, OEUF, CELERI.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour une portion de 85 g de produit tel que vendu	**
Energie	1400 kJ/ 380 kcal	600 kJ/ 160 kcal	7
Graisses	2,5 g	5 g	7
- dont acides gras saturés	<0,5 g	0,8 g	4
Glucides	72 g	22 g	8
- dont sucres	5 g	1,5 g	2
Fibres alimentaires	9	2,5	NA
Protéines	11 g	3,5 g	7
Sel	2,8 g	0,85 g	14

** % d'Apport de Référence pour un adulte type (8400KJ/2000Kcal)

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson): oui
Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons): oui

Unilever Food Solutions

Mise à jour en Octobre 2014, FT n°6842300, rédigée par le service Qualité

Préparation pour Taboulé
20 portions Knorr

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico-chimiques :
Teneur en sel (NaCl) dans le produit déshydraté: 2,8 %.

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.

Après ouverture, une fois le produit reconstitué, nous vous recommandons de le conserver en chambre froide positive et de le consommer dans un délai de 24h.

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	**3011360084231**	**KNORR COUSCOUS TABOULE 20P**							**0,625**	**0,685**	**115,00**	**130,00**	**150,00**	**2,243**
CARTON	**3011368423001**	**6**						UC/Cart	**3,750**	**4,285**	**356,00**	**268,00**	**156,00**	**14,884**
COUCHE	**3011368423308**	9		CARTON		**54**		UC/Che	**33,750**	**38,565**	**1200,00**	**800,00**	**156,00**	**149,760**
PALETTE	**3011368423506**	7	COUCHE	63	CARTON	**378**		UC/Pal	**236,250**	**294,955**	**1200,00**	**800,00**	**1236,00**	**1,187**

Code douanier : 19024090

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.fr

Mise à jour en Octobre 2014, FT n°6842300, rédigée par le service Qualité