

Jus de Veau lié en pâte

Knorr Professional



LES PLUS PRODUIT

- Sans exhausteur de goût
- Sans colorant artificiel
- Teneur en acides gras trans < 1%

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit: Préparation en pâte de jus pour viande de veau.

Mode d'emploi: Ajouter la quantité nécessaire de Jus de Veau Lié en pâte Knorr Carte Blanche dans l'eau bouillante. Remuer à l'aide d'un fouet. Cuire 2 minutes.

Dosage:

- En élément de cuisson et pour corsier un fonds fait maison :
Pour 1 L : 35g Jus de Veau Lié + 1L eau Pour 28L : 1kg (=1 boîte) Jus de Veau Lié + 28L eau
- En base de sauce et pour rehausser vos préparations :
Pour 1L : 70g Jus de Veau lié + 1L eau Pour 14L : 1kg (=1 boîte) Jus de Veau Lié + 14L eau

Liste d'ingrédients: maltodextrine, farine de BLÉ, huile de tournesol, arômes (dont BLÉ, ORGE, CÉLERI), amidon de pomme de terre, graisse de palme, sel, légumes (oignon, tomate : 2.6%, CÉLERI : 0.2%), sucre, caramel, extrait de levure, viande de veau : 0,8%, épices et aromates (muscade, poivre, laurier), extrait de viande de bœuf, antioxydants (E320, E310).
Peut contenir: lait, œuf.

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

- présents dans la recette: **gluten-blé, céleri**
- traces: lait, œuf
- * Nous utilisons de graisse de palme en l'état, non hydrogénée.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100ml de produit préparé	Pour une portion de 50ml de produit préparé	RNJ*
Energie	2000 kJ / 470 kcal	137 kJ / 33 kcal	68 kJ / 16 kcal	<1
Graisses	25 g	1,7 g	0,9 g	1
- Dont acides gras saturés	8 g	0,6 g	0,3 g	2
Glucides	52 g	3,7 g	1,8 g	<1
- Dont sucres	10 g	0,6 g	<0,5 g	<1
Fibres alimentaires	2,0 g	<0,5 g	<0,1 g	NA
Protéines	8 g	0,6 g	<0,5 g	<1
Sel	7,7 g	0,54 g	0,27 g	5

**RNJ : Repères Nutritionnels Journaliers pour un adulte sur la base d'un apport moyen de 2000kcal. Les besoins d'un individu peuvent varier selon le sexe, l'âge, l'activité physique et d'autres facteurs.

« Concentrée en saveurs, la texture en pâte des fonds Knorr Professional vous permet de :
 - préparer des bases au goût intense
 - apporter rapidement de la puissance de goût à vos fonds faits-maison,
 - corsier une sauce ou renforcer la saveur d'un déglacage.
 Sans exhausteur de goût, ce fonds en pâte respecte l'équilibre des saveurs de vos préparations. »

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

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico chimiques:

Teneur en sel (NaCl): 8,3%.

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	1000
Escherichia coli	100

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 120 jours.

Mode de conservation du produit:

Avant ouverture : Conserver la boîte dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°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 25°C et à l'abri de la lumière.

Après ouverture, une fois le produit reconstitué, nous vous recommandons de le conserver au réfrigérateur 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	VOLUME	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	8718114834504		KPRO JUS VEAU LIE PATE 6x1KG		1,000	1,076	117,0	132,0	150,0	2,32
CARTON	8718114953274		6	UC	6,000	6,534	351,0	132,0	153,0	7,09
COUCHE	8718114835839		9 CARTON 54	UC	54,000	58,806	1200,0	800,0	153,0	146,88
PALETTE	8718114834511	8	COUCHE 72 CARTON 432	UC	432,000	495,500	1200,0	800,0	1374,0	1,32

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 2013, n°19532701, rédigée par le service Qualité