



Jus de Veau lié 750g 30L Fidelichef

Knorr



LES PLUS PRODUIT

Notes fines de veau rôti
Sans exhausteurs de goût
Sans colorants artificiels
Stable en liaison froide
Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Préparation déshydratée de jus pour viande de veau

Conseils d'utilisation :

- 1) Verser la quantité nécessaire de Jus de Veau lié KNORR dans l'eau bouillante.
- 2) Remuer à l'aide d'un fouet.
- 3) Reporter à ébullition.

Liste ingrédients :

farine de BLÉ, maltodextrine, sel, amidon modifié (pomme de terre, maïs), arômes, extrait de levure, légumes¹ : 5.2% (oignon, tomate), sucre, caramel, extrait de viande de boeuf, viande de veau : 1,2%, épaississant : gomme xanthane, jus de légumes concentrés (CÉLERI, carotte, poireau, oignon), extrait de vin blanc, antioxydants : E320 et E310. Peut contenir : lait, oeuf, moutarde.

¹ Légumes issus de l'agriculture durable.

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

- présents dans la recette : Céréales (gluten) Céleri
- peut contenir : Œufs Lait Moutarde

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 ml de produit préparé	Pour une portion de		**
			100 ml	de produit préparé	
Valeur énergétique	320 kcal / 1348 kj	67 kj / 16 kcal	8 kcal / 34 kj		1
Matières grasses	3.2 g	< 0.5 g	< 0.5 g		< 1
-Dont acides gras saturés	0.8 g	< 0.1 g	< 0.1 g		< 1
Glucides	58 g	2.9 g	1.5 g		1
- Dont sucres	9.3 g	< 0.5 g	< 0.5 g		< 1
Fibres alimentaires	2.4 g	< 0.5 g	< 0.5 g		<
Protéines	13 g	0.6 g	< 0.5 g		< 1
Sel	16.4 g	0.8 g	0.4 g		7

** % d'Apport de Référence pour un adulte type

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

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

INFORMATIONS TECHNIQUES

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 120 jours

Mode de conservation du produit :

Bien refermer la boîte après utilisation.

A conserver dans l'emballage d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit frais et sec.

La température de stockage ne doit pas dépasser 25°C. Après ouverture, une fois le produit reconstitué, nous vous recommandons de le conserver en chambre froide à température positive et de le consommer dans un délai de 24h.

Qualité :

Norme FSSC 2200 ou équivalent

HACCP en place

Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur

Produit non ionisé

Numéro d'agrément sanitaire CEE : produit ne nécessitant pas d'agrément sanitaire

INFORMATIONS LOGISTIQUES

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 Length/ Depth	LARGEUR Width Facing	HAUTEUR Height	VOLUME. DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	3011360064172	KNORR JUS DE VEAU 750G						0,750	0,827	115	130	150	2,243
CARTON	03011364172057	6			UC/Cart	4,500	5,134	356	268	156	14,884		
COUCHE	8722700091882	9	CARTON	54		UC/Che	40,500	46.206	1200	800	156	149,760	
PALETTE	8722700091875	7	COUCHE	63	CARTON	378	UC/Pal	283,500	348,442	1200	800	1242	1,192

Code douanier : 21039090



NOUS CONTACTER

UNILEVER France Food Solutions

20 rue des Deux Gares

92842 Rueil-Malmaison cedex

Tel: 09 69 32 70 03 (appel non surtaxé)

www.ufs.com

Vous pouvez également nous contacter par mail :

Qualite.foodsolutions@unilever.com

Mise à jour en Octobre 2017, FT n°67351511, rédigée par le service Qualité



