

Fonds Blanc de Volaille 50 L

KNORR

LES PLUS PRODUIT

Ce Fonds Blanc de Vola le Knorr est préparé avec les me leurs ngrédients, et est :
Sans exhausteur de goût
Sans colorant artificie
Sans conservateur
Sans ngrédient contenant du g uten (<100ppm te que préparé)
Teneur en acides gras trans <1%
Et apporte donc un goût authentique à toutes vos préparations.

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit: Fonds blanc de volaille déshydraté.

Mode d'emploi: Verser la quantité de poudre nécessaire dans l'eau bouillante. Remuer à l'aide d'un fouet. Reporter à ébullition.

Dosage: base de sauce: **25 g/l** → **Rendement: 30 l**
- élément de cuisson: **15g/l** → **Rendement: 50 l**

Liste d'ingrédients: arômes (dont CÉLERI, OEUF), amidon de pomme de terre, maltodextrine, sel, extrait de levure, viande de poule : 2%, oignon : 1,5%, graisse de poule : 0,8%, dextrose, jus de légumes concentrés (CÉLERI, carotte (0,1%), poireau, oignon), antioxydant : extrait de romarin.
Peut contenir : gluten, lait.

Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE):
présents dans la recette: **céleri, œuf.**
peut contenir: gluten, lait.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit te que vendu	Pour 100m de	Pour une portion de 50m de produit nstitué	RNJ* en %
Energie	1200 kJ / 300 kca	300 kJ / 75 kca	150 kJ / 4 kca	<1
Graisses	3,0 g	< 0,5 g	< 0,5 g	<1
Dont acides gras saturés	1,5 g	< 0,1 g	< 0,1 g	<1
Glucides	51 g	1,5 g	0,6 g	<1
Dont sucres	3,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	<1
Fibres alimentaires	0,6 g	< 0,5 g	< 0,5 g	NA
Protéines	13 g	< 0,5 g	< 0,5 g	<1
Se	21,0 g	0,53 g	0,27 g	4

*RNJ=Repères Nutritionnels Journaliers apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

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): 18.6 %.

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 déshydraté:

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 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

