



Mise en Place Basilic Knorr



LES PLUS PRODUIT

- Sans conservateur
- Sans colorant artificiel

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit: Préparation concentrée.

Suggestion: Mise en Place s'utilise en mélange à chaud comme à froid, pour des applications multiples. Mise en Place contenant déjà du sel, saler la préparation en dernier lieu.

Dosage: Mise en Place est une préparation concentrée à doser entre 10 et 50g par litre ou kilo de préparation. Pour assaisonner vos vinaigrettes, et marinades, utiliser à partir de 10g par litre de préparation. Pour assaisonner vos garnitures, viandes et poissons, utiliser de 30 à 50g par litre ou kg de préparation.

Liste d'ingrédients : Huile de tournesol, basilic (36%), sel, exhausteur de goût (glutamate de sodium), sucre, huile de colza totalement hydrogénée, stabilisant (chlorure de calcium).

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

- présents dans la recette: -.
- peut contenir: -.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu
Energie	1700 kJ / 420 kcal
Graisses	42 g
- Dont acides gras saturés	7 g
Glucides	7 g
- Dont sucres	6 g
Fibres alimentaires	1,0 g
Protéines	5 g
Sel	12 g

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

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

Mise à jour Janvier 2014, FT n° 6854000



Mise en Place Basilic Knorr

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico chimiques:

Teneur maximale en sel (NaCl): 10,6%.

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	10
Levures	100

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 120 jours.

Mode de conservation du produit:

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

Après ouverture : Bien refermer le pot et le conserver en chambre froide positive jusqu'à la fin de la date de péremption.

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

F

Mise à jour Janvier 2014, FT n°6854000