



Mise en Place Pesto Rouge 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, plantes aromatiques (basilic (10%), ail (2%), origan, romarin, fenouil), purée de tomates double concentrée (12%), sel, exhausteur de goût (glutamate de sodium), flocons de tomate (3,6%), sucre, huile de colza totalement hydrogénée, pignons de pin (2%), purée de piment (piment, eau, sel, vinaigre d'alcool, amidon modifié), oignon, extrait de paprika, antioxydant (extrait riche en tocophérols).

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	2100 kJ / 520 kcal
Graisses	51 g
- Dont acides gras saturés	8 g
Glucides	10 g
- Dont sucres	8 g
Fibres alimentaires	1,5 g
Protéines	5 g
Sel	9,5 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°15093601



Mise en Place Pesto Rouge Knorr

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico chimiques:

Teneur maximale 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	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

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Plan de palettisation (palette 1200*800) :

ELEMENT	CODIFICATION NORME GENCOD EAN 13	DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION						AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
								POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)
UNITE CONSOmmATEUR	8722700035237	KNORR MEP PESTO ROUGE 340G						0,340	0,388	85	85	77	0,556
CARTON	8722700509363	2				UC/Cart	0,680	0,786	190	95	80	1,444	
COUCHE	8722700035244	48	CARTON	96	UC/Che	32,640	37,728	1200	80	80	7,680		
PALETTE	8722700035220	8	COUCHE	384	CARTON	768	UC/Pal	261,120	326,824	1200	800	790	0,758

Code douanier: 21039090

Mise à jour Janvier 2014, FT n°15093601