



# Bouillon de Légumes Granulé 200L 4Kg

## Knorr

### LES PLUS PRODUIT

Ce bouillon de **Légumes** Granulé est préparé avec les meilleurs ingrédients, et est :

- Préparation instantanée
- Stable en liaison froide
- Sans exhausteur de goût
- Sans colorant artificiel
- Sans conservateur
- Teneur en acides gras trans <1%
- Sans arachide

Il apporte donc un goût authentique à toutes vos préparations



### INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit** : Bouillon de Légumes déshydraté.

**Mode d'emploi** : verser la quantité nécessaire de Bouillon de Légumes KNORR dans l'eau bouillante. Remuer à l'aide d'un fouet. Reporter à ébullition.

**Dosage** : 20g/1L d'eau bouillante

**Rendement** : 200L

**Liste d'ingrédients** : sel, amidon (pomme de terre, pois), extrait de levure, sucre, légumes : 4,8% (oignon, CÉLERI, chou-fleur), jus de légumes concentrés : 3% (carotte, CÉLERI, oignon, poireau), huile d'olive vierge extra, épices et aromates (persil tubéreux, ail, poivre, laurier, curcuma), maltodextrine, arômes, huile de tournesol. Peut contenir : gluten, lait, œuf.

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

- présents dans la recette : **CELERI**.
- peut contenir : gluten, lait, œuf.

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100ml de produit reconstitué	Pour une portion de 250ml de produit reconstitué	**
Energie	957 kJ / 227 kcal	19 kJ / 5 kcal	48 kJ / 13 kcal	<1
Graisses	2,6 g	< 0,5 g	< 0,5 g	<1
- Dont acides gras saturés	0,5 g	< 0,1 g	< 0,1 g	<1
Glucides	39 g	0,8 g	2,0 g	<1
- Dont sucres	9,1 g	< 0,5 g	< 0,5 g	<1
Fibres alimentaires	1,9 g	< 0,5 g	< 0,5 g	NA
Protéines	11 g	< 0,5 g	0,5 g	1
Sel	39,1 g	0,78 g	2,0 g	33

\*\* % d'Apport de Référence pour un adulte type (8400KJ/2000 kcal).

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

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





# Bouillon de Légumes Granulé 200L 4Kg Knorr

## INFORMATIONS TECHNIQUES

### Caractéristiques physico chimiques :

Teneur en sel (NaCl) : 38,6%.

**Caractéristiques microbiologiques, selon le règlement (CE) 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	100
Escherichia coli	10

**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 l'abri de la lumière et à température ambiante inférieure à 25°C.

**Après ouverture** : bien refermer la boîte et la conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et à température ambiante inférieure à 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 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				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	8712566932917	KNR BOUILLON DE LEGUMES 1X4KG				4,000	4,321	268,00	268,00	188,00	13,50		
CARTON	8712566932917	1		UC/Cart	4,000	4,321	268,00	268,00	188,00	13,50			
COUCHE	8712566368747	13	CARTON	13	UC/Che	52,000	56,173	1200,00	800,00	188,00	180,48		
PALETTE	8712566355310	3	COUCHE	39	CARTON	39	UC/Pal	156,000	194,519	1200,00	800,00	714,00	0,69

**Code douanier** : 21041000

### NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions  
23 rue François Jacob  
92842 Rueil-Malmaison cedex  
[www.unileverfoodsolutions.fr](http://www.unileverfoodsolutions.fr)

Vous pouvez également nous contacter par mail :

[Qualite.foodsolutions@unilever.com](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)

