



Sauce Madère 800 g Knorr



LES PLUS PRODUIT

- Goût authentique avec les meilleurs ingrédients
- Sans exhausteur de goût
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit: Sauce Madère déshydratée.

Mode d'emploi: Disperser la quantité nécessaire de Sauce Madère, dans l'eau chaude en remuant à l'aide d'un fouet. Reporter à ébullition. Cuire 5 minutes en remuant.

Dosage: 100 g/L

Rendement: 8L

Liste d'ingrédients: graisse de palme, amidon de pomme de terre, maltodextrine, sel, tomate (9%), amidon modifié de maïs, sucre, arômes (dont NOIX, BLE, ORGE), farine de BLE, LACTOSE, colorants (caramels E150c), protéines de LAIT, vin de madère (0,7%), extrait de vin blanc, fructose, sauce soja (dont graines de SOJA, BLE), extrait de levure.

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

- présents dans la recette: **LAIT-LACTOSE** (PROTEINES DE LAIT , LACTOSE), **GLUTEN-BLE** (BLE, ORGE), **FRUITS A COQUE** (NOIX), **SOJA**.
- Peut contenir : œuf, céleri.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100ml de produit préparé	Pour une portion de 50ml de produit préparé	**
Energie	1700 kJ / 400 kcal	170 kJ / 40 kcal	85 kJ / 20 kcal	1
Graisses	17 g	1,5 g	0,8 g	1
- Dont acides gras saturés	11 g	1 g	0,5 g	3
Glucides	58 g	6 g	3 g	1
- Dont sucres	18 g	2 g	1 g	1
Fibres alimentaires	1,5 g	NA	NA	NA
Protéines	3,5 g	< 0,5 g	<0,5 g	<1
Sel	11 g	1,1 g	0,55 g	9

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

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

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





Sauce Madère 800 g Knorr

INFORMATIONS TECHNIQUES

Teneur en sel (NaCl) dans le produit déshydraté : 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	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 température inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière.

Après ouverture : Bien refermer la boîte après utilisation. Ne pas changer d'emballage d'origine. A conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec. La température 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 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	3011360024794		KNORR SAUCE MADERE 800GR				0,800	0,928	115	130	179	2,676		
CARTON	3011362479035		6		UC/Cart	4,800	5,570	356	268	185	17,650			
COUCHE	8712566105601		9	CARTON	54	UC/Che	43,200	50,130	1200	800	185	177,600		
PALETTE	3011362479530		5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/Pal	216,000	275,650	1200	800	1075	1,032

Code douanier: 21039090

NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions
23 rue François Jacob
92842 Rueil-Malmaison cedex
www.unileverfoodsolutions.fr

Vous pouvez également nous contacter par mail :

Qualite.foodsolutions@unilever.com

Mise à jour en Décembre 2014, FT n°24790301, rédigée par le service Qualité

