



Liant 2Kg

préparation à froid

KNORR 1-2-3



LES PLUS PRODUIT

- Sans gluten
- Sans lactose
- Végétalien
- Stable au bain- marie et en liaison froide
- Stable à la congélation à -18°C et à la pasteurisation
- Sans conservateur, sans exhausteur de goût
- Sans colorant artificiel et sans arôme
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : liant déshydraté préparation à froid.

Mode d'emploi : Préparation à froid pour une utilisation ultérieure:

Délayer le produit dans le liquide et mélanger avec un batteur électrique. Vous obtenez le liant au bout de deux minutes. Conserver en dessous de 3 °C et utiliser dans les 72 h.

Préparation pour une utilisation immédiate:

Mélanger le produit à l'aide d'un fouet dans le liquide froid ou chaud (max. 5 L). Pour de plus grandes quantités de produit, délayer avec un peu de liquide et mélanger le reste avec le mélange. Porter à ébullition.

Dosage : 2kg pour 5L max

Rendement : 5L

Liste d'ingrédients : Amidon modifié de pomme de terre, amidon de pomme de terre, maltodextrine, épaississant (gomme de guar), huile de tournesol.

Convient à une alimentation végétalienne.

Convient pour préparation à froid et à chaud.

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 (g)	Pour 100ml de produit préparée (g)	**
Energie	1617kJ / 382 kcal	81 kJ / 19 kcal	<1/<1
Graisses	4.1	<0.5	<1
- Dont acides gras saturés	0.5	<0.1	<1
Glucides	84	4,2	2
- Dont sucres	1.4	<0.5	<1
Fibres alimentaires	4	<0.5	NA
Protéines	0.5	<0.5	<1
Sel	0.09	<0,01	<1

** % 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



Liant 2Kg

préparation à froid

KNORR 1-2-3

INFORMATIONS TECHNIQUES

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 120 jours.

Mode de conservation du produit déshydraté:

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

Après ouverture : Bien refermer le sac et le 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 à température positive et de le consommer dans un délai de 72h.

Qualité : Norme FSSC 22000 ou équivalent

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	8714100851135		KNORR BASE A FROID LIANT 2KG 2X					2,000	2,035	200,00	125,00	280,00	7,000	
CARTON	8714100851494		2		UC/Cart	4,000	4,340	315,00	198,00	290,00	18,087			
COUCHE	8714100852613		14	CARTON	28	UC/Che	56,000	60,760	1200,00	800,00	290,00	278,400		
PALETTE	8714100852606		5	COUCHE	70	CARTON	140	UC/Pal	280,000	328,800	1200,00	800,00	1600,00	1,536

Code douanier : 19019099

NOUS CONTACTER

UNILEVER France Food Solutions

20 rue Des Deux Gares

92842 RUEIL MALMAISON CEDEX

www.ufs.com

Téléphone: 09 69 32 70 03 (appel non surtaxé)

Vous pouvez également nous contacter par mail :

Qualite.foodsolutions@unilever.com

