



# Velouté de Bolets Knorr

## Potage de Toujours



### LES PLUS PRODUIT

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

## INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit:** Soupe déshydratée.

**Mode d'emploi:** Faire bouillir la quantité d'eau nécessaire, puis ramener à feu doux. Verser en pluie le Velouté de Bolets, en remuant à l'aide d'un fouet. Laisser mijoter 5minutes, en remuant de temps en temps.

**Dosage:** 75 g/L

**Rendement:** 12.5L (= 50 portions)

**Liste d'ingrédients:** farine de BLÉ, amidon modifié de maïs, graisse de palme, sel, maltodextrine, LACTOSÉRUM, LACTOSE, oignon, arômes (dont ORGE, BLÉ), protéines de LAIT, extrait de levure, bolet : 0,6%, amidon de pomme de terre, épice et aromate (ail, curcuma), extrait de champignon : 0,2%, jus d'oignon concentré, huile de tournesol.

Peut contenir: œuf, céleri, moutarde.

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

- présents dans la recette: **gluten-blé** (farine de blé), **lait-lactose** (lactose, protéines de lait).
- peut contenir: œuf, céleri, moutarde.

\* Nous utilisons de l'huile de palme en l'état, non hydrogénée

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu (g)	Pour 100ml de produit reconstitué (g)	Pour une portion de 250ml de produit reconstitué (g)	**
Energie	1879 kJ / 450 kcal	141 kJ / 34 kcal	353 kJ / 85 kcal	4
Graisses	22	1,7	4,3	6
- Dont acides gras saturés	15	1,1	2,8	14
Glucides	54	4,1	10	4
- Dont sucres	7,6	0,6	1,5	2
Fibres alimentaires	2,0	< 0,5	< 0,5	NA
Protéines	6,2	< 0,5	1,2	2
Sel	9,9	0,75	1,9	32

\*\* % 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): non



# Velouté de Bolets Knorr

## Potage de Toujours

### **INFORMATIONS TECHNIQUES**

#### **Caractéristiques physico-chimiques :**

Teneur en sel (NaCl) dans le produit deshydraté : 9,7 %.

#### **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		1000
Escherichia coli		100

**DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt** : 120 jours.

#### **Mode de conservation du produit déshydraté:**

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

Après ouverture : Bien refermer la boite et la 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 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 NORME GENCOD EAN 13	DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION				AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE					
						POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUE UR PROFON DEUR	LARGEU R	HAUTEU R	VOL. DM3 (pal M3)		
UNITE CONSUMMATEUR	8722700094883	KNORR VELOUTE BOLETS 940G				0,94	1,037	115,00	130,00	180,00	2,691		
CARTON	8722700702726	6				UC/Cart	5,64	6,409	356,00	268,00	185,00	17,65	
COUCHE	8722700094890	9		CARTON	54		UC/Che	50,76	57,681	1200,00	800,00	185,00	177,60
PALETTE	8722700094876	5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/Pal	253,80	313,405	1200,00	800,00	1075,00	1,032

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)

Mise à jour en Septembre 2014, n°17027202, rédigée par le service Qualité