

# Sauce champignon en boîte 800 g KNORR

Article : 10114



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Sauce déshydratée aux champignons
- Descriptif produit :** +/- 6,2 L de préparation. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.800 kg
- Liste des ingrédients :** Graisse de palme, farine de BLÉ, amidon de pomme de terre, sel, LACTOSE, champignon (3,8%), protéines de LAIT, sucre, extrait de levure, arômes, jus de champignon concentré (1,3%), oignon, épaississant (gomme de guar), maltodextrine, extrait de vin blanc, jus de légumes concentrés (CÉLERI, carotte, poireau, oignon), poivre. Peut contenir œuf, soja, moutarde.

| Ingrédients principaux / primaires | Origines              |
|------------------------------------|-----------------------|
| Matière première                   | Union Europ., Hors UE |

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

- Pays de transformation :** Allemagne, France [Département(s) : 67]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 121
- Allergènes majeurs :** Céleri, Gluten, Lait
- Traces d'allergènes :** Moutarde, Oeuf, Soja
- Régimes particuliers :** Sans porc, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide ainsi que des amers aromatiques du n°

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 18/04/2024 16:11

N° de version : 11.1

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

| Paramètre physique-chimique                    | Valeur               | Paramètre physique-chimique        | Valeur               |
|--|----------------------|------------------------------------|----------------------|
| Longueur/Profondeur de l'unité de consommation | 115 système métrique | Hauteur de l'unité de consommation | 179 système métrique |
| Largeur de l'unité de consommation             | 130 système métrique |                                    |                      |

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 24 heures après ouverture

**Mise en œuvre :** Disperser la quantité nécessaire de produit dans l'eau froide ou chaude en remuant avec un fouet. Porter à ébullition tout en remuant et laisser cuire 3 minutes. Maintenir la sauce au chaud au bain-marie. Cette sauce peut être personnalisée à souhait avec herbes, épices, condiments ou alcools. Elle permet de napper des mets de viande et volaille avant l'envoi. Elle peut aussi être utilisée pour faire mijoter quelques minutes un émincé de volaille ou de veau. Elles accomode aussi très bien pâtes et riz.  
Rendement : 130 g de produit pour 1 L d'eau. Une boîte de 800 g permet de réaliser 6,2 L de sauce, soit 124 portions de 5 cl.

## Informations nutritionnelles

| Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g |      |                            |                                    |                    |                       |                  |                     |                             |
|--|------|----------------------------|------------------------------------|--------------------|-----------------------|------------------|---------------------|-----------------------------|
| Energie                                    |      | Matières grasses<br>(en g) | Dont acides gras saturés<br>(en g) | Glucides<br>(en g) | Dont sucres<br>(en g) | Fibres<br>(en g) | Protéines<br>(en g) | Equivalent en sel<br>(en g) |
| kJ   | kcal |                            |                                    |                    |                       |                  |                     |                             |
| 2,109                                      | 508  | 34                         | 21                                 | 41                 | 8.2                   | 2.6              | 8.4                 | 6.6                         |

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.25

**Type de matières grasses :** Palme

## Données logistiques

| Unité          | Poids net (kg) | Poids brut (kg) | Nb d'UQB | Unité Quantité de Base | Nb de colis par unité | Dimensions en mm (PxlxH) | EAN/GTIN       |
|----------------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|----------------|
| Pièce unitaire | 0.8            | 0               | 1        | Boîte                  |                       |                          |                |
| Couche         | 43.2           | 0               | 54       | Boîte                  | 9                     |                          | 8712566213634  |
| Palette        | 216            | 277.09          | 270      | Boîte                  | 45                    | 1200x800x1075            | 08712566213641 |
| Boîte          | 0.8            | 0.928           | 1        | Boîte                  |                       | 115x130x179              | 8712566213627  |
| Colis          | 4.8            | 5.602           | 6        | Boîte                  |                       | 356x268x185              | 08712566710669 |
| Pièce          | 0.8            | 0               | 1        | Boîte                  |                       |                          |                |