

Fonds brun lié en boîte 750 g KNORR

Article : 20614



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fonds brun lié déshydraté
- Descriptif produit :** 15 à 30 L de préparation. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.750 kg
- Liste des ingrédients :** Amidon de pomme de terre, maltodextrine, sel, arômes, oignon1 grillé, sirop de glucose, extrait de levure, purée de tomates1, sirop de caramel, huiles végétales (maïs, tournesol), jus d'oignon1 concentré, acidifiant acide citrique, fond de bœuf concentré 0,1%. Peut contenir gluten, lait, œuf, soja, céleri, moutarde.1Légumes issus de l'agriculture durable 13%.

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 :** UE / Hors UE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 91
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf, Soja
- Composants spécifiques :** Sans huile de palme
- Régimes particuliers :** Sans porc
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 21041000 - Préparations pour soupes, potages ou bouillons; soupes, potages ou

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 12/09/2023 10:05

N° de version : 26.1

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

bouillons préparés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	115 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	150 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	130 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

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

Mise en œuvre : Secouer la boîte avant toute utilisation. Délayer la quantité nécessaire de produit dans le liquide bouillant et porter à ébullition tout en remuant au fouet. Dosage 50 g pour 1L d'eau si utilisé comme base pour sauce. Dosage 25 g pour 1L d'eau si utilisé comme base pour cuisson. Pour les préparations des sauces brunes liées, les fonds de cuisson pour les viandes et légumes braisés. Rendement : De 25 à 50 g pour 1 L d'eau. Une boîte de 750 g permet de réaliser de 15 L de sauce à 30 L de base de cuisson (selon utilisation).

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,346	321	1.8	0.5	63	9.9	2.3	11	12

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 6.11

Type de matières grasses : Maïs, Tournesol

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
Couche	40.5	0	54	Boîte	9		
Palette	202.5	254.14	270	Boîte	45	1200x800x930	08720182327567
Boîte	0.75	0.824	1	Boîte			8711200461837
Colis	4.5	5.092	6	Boîte		360x265x156	08711200461981
Pièce unitaire	0.75	0	1	Boîte			
Pièce	0.75	0	1	Boîte			