



# Knorr texture gélatine 1kgX6



## LES PLUS PRODUIT

- Dissolution instantanée à température ambiante : Pas besoin de dissoudre ou de faire tremper avant utilisation
- Dissolution instantanée à froid et à chaud : Pas besoin de dissoudre ou de faire tremper avant utilisation
- Varier le dosage en fonction du degré de gélification souhaité pour vos recettes classiques, en texture modifiée et manger mains
- Goût et odeur neutres, pour des préparations salées comme sucrées
- Permet de préparer des bouchées en texture molle pour faciliter la prise alimentaire des personnes ayant des troubles de la déglutition
- Permet de préparer des bouchées avec une texture qui facilite la préhension

## INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit :** base pour préparations gélifiées.

**Mode d'emploi :** La quantité de produit nécessaire varie en fonction de la consistance désirée.

1. Ajouter le produit directement dans la préparation.
2. Mixer ou fouetter avec l'appareil électrique adapté (battEUR, blender...) jusqu'à ce que le produit soit dissout. (Utilisation possible de fouet manuel pour les préparations à température ambiante)
3. Réfrigérer jusqu'à la bonne gélification du produit. (La durée peut varier en fonction de la quantité de préparation).

Pour des préparations riches en matières grasses, l'utilisation d'un mixeur ou l'utilisation à chaud est recommandé.

**Dosage :** Adapter le dosage pour obtenir la consistance souhaitée, de légère à ferme.

- 50g TEXTURE + 1L de liquide = texture mousse
- 100g TEXTURE + 1L de liquide = texture manger-mains
- 150g TEXTURE + 1L de liquide = texture gelée

**Liste d'ingrédients :** sirop de glucose, gélatine de bœuf (25%), antimoussant (mono et diglycérides d'acides gras).

Peut contenir: gluten, lait, œuf.

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

- présents dans la recette: -.
- peut contenir: gluten-blé, œuf, lait-lactose.

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

| Valeurs nutritionnelles moyennes | Pour 100 g de produit tel que vendu (g) |
|----------------------------------|---|
| Energie                          | 1612 kJ / 380 kcal                      |
| Graisses                         | <0,5                                    |
| - Dont acides gras saturés       | <0,1                                    |
| Glucides                         | 71                                      |
| - Dont sucres                    | 10                                      |
| Fibres alimentaires              | 0                                       |
| Protéines                        | 23                                      |
| Sel                              | 0.19                                    |

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

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



# Knorr texture gélatine 1kgX6

## INFORMATIONS TECHNIQUES

**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 :

Avant ouverture : conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C.

Après ouverture : conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C.

**Une fois le produit reconstitué**, nous vous recommandons de le conserver en chambre froide à température positive et de le consommer dès que possible, dans un délai de 48h.

**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 | 8714100795538       |  | KNR TEXT BASE JELLY 1KG                   |        |    |         |        | 1,000              | 1,074          | 170,0                                 | 60,0                 | 220,0          | 2,244               |       |
| CARTON             | 8714100795576       |  | 6   |        |    | UC/Cart | 6,000  | 6,700              | 388            | 183                                   | 241                  | 17,112         |                     |       |
| COUCHE             | 8714100795613       |  | 12  | CARTON | 72 | UC/Che  | 72,000 | 80,400             | 1200           | 800                                   | 241                  | 231,360        |                     |       |
| PALETTE            | 8714100795590       |  | 4   | COUCHE | 48 | CARTON  | 288    | UC/Pal             | 288,000        | 346,600                               | 1200                 | 800            | 1114                | 1,069 |

**Code douanier** : 21069098

### NOUS CONTACTER

UNILEVER France Food Solutions  
20 rue Des Deux Gares  
92842 RUEIL MALMAISON CEDEX

[www.ufs.com](http://www.ufs.com)

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

Vous pouvez également nous contacter par mail :

[Qualite.foodsolutions@unilever.com](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)

Mise à jour en Juin 2017, n° 67271273, rédigé par le service Qualité

