



# Mise en Place Curry

## Knorr



### LES PLUS PRODUIT

- Sans ingrédient contenant du gluten (<100ppm tel que préparé)
- Sans conservateur
- Sans colorant artificiel

### INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit :** préparation concentrée.

**Suggestion :** Mise en Place KNORR s'utilise en mélange à chaud comme à froid, pour des applications multiples. Mise en Place contenant déjà du sel, saler la préparation en dernier lieu.

**Dosage :** Mise en Place KNORR est une préparation concentrée à doser entre 10 et 50g par litre ou kilo de préparation. Pour assaisonner vos vinaigrettes, et marinades, utiliser à partir de 10g par litre de préparation. Pour assaisonner vos garnitures, viandes et poissons, utiliser de 30 à 50g par litre ou kg de préparation.

**Liste d'ingrédients :** Huile de tournesol, oignon, curry (13%) (coriandre, curcuma, ail, gingembre, oignon, paprika, poivre, cumin, poivre de Cayenne, fenouil, cardamome, macis, canelle, clous de girofle, safran), pomme, sel, exhausteur de goût (glutamate de sodium), ail, sucre, extrait de levure, huile de colza totalement hydrogénée.

**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
Energie	1900 kJ / 460 kcal
Graisses	43 g
- Dont acides gras saturés	7 g
Glucides	11 g
- Dont sucres	9 g
Fibres alimentaires	2,5 g
Protéines	6 g
Sel	9,8 g

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

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



# Mise en Place Curry

## Knorr

### INFORMATIONS TECHNIQUES

#### Caractéristiques physico chimiques :

Teneur maximale en sel (NaCl) : 8,7%

**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	10
Levures	100

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

#### Mode de conservation du produit :

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

Après ouverture : Bien refermer le pot et le conserver en chambre froide positive jusqu'à la fin de la date de péremption.

**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		DESCRIPTION DETAILLÉE de la PALETTISATION					AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE				
	NORME GENCOD	EAN 13						POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)	
UNITE CONSOMMATEUR	8722700342533		KNORR DES MEP CURRY 340G					0,340	0,388	85,00	85,00	77,00	0,556	
CARTON	8722700583820		2		UC/Cart	0,680	0,786	190,00	95,00	80,00	1,444			
COUCHE	8722700344711		48	CARTON	96	UC/Che	32,640	37,728	1200,00	800,00	80,00	76,800		
PALETTE	8722700342540		8	COUCHE	384	CARTON	768	UC/Pal	261,120	327,000	1200,00	800,00	790,00	0,758

**Code douanier :** 21039090

#### 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)