

BOUILLON CONCENTRE DE VOLAILLE DESHYDRATE
PAUVRE EN SEL

Code : R057801

DESCRIPTION

Produit poudre.

LISTE D'INGREDIENTS

Arômes ; amidon ; graisse et viande de poulet ; dextrose ; plante aromatique ; antiagglomérant : carbonate de magnésium - auxiliaire technologique (E 504i) ; poireau.

SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Arôme ou Énumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

MODE D'EMPLOI / DOSAGE

Ce fond se dose à 10 gr / litre d'eau.

Diluer 10 g de préparation selon la texture voulue dans 1 litre d'eau tiède ou froide et porter à ébullition pendant 2 à 3 minutes.

RENDEMENT

PRODUIT	EAU	Produit Reconstitué
10 g	1 litre	1.01 kg
900 g	90 litres	90.9 kg

PROFIL PHYSICO-CHIMIQUE ET NUTRITIONNEL (/ 100 g)

	Pour 100 g de mix	Pour 1 litre de produit reconstitué (Dosage 10 g /L)
Valeur énergétique : Kcal	262	26
KJ	1106	111
Matières Grasses (g)	5	0.5
Dont acides gras saturés (g)	2	0.2
Glucides (g)	45	4.5
Dont sucres (g)	9	0.9
Protides (g)	1	0.1
Sel (NaCl) (g)	30+/-3	3
Sodium (mg)	11900	Soit 119mg (pour 100g de produit reconstitué)
Fibres (g)	1	0.1
FGE203 - n° FL 05.071 (Nona-2,4-dienal) (ppm)	4	0.4
FGE203 - n° FL 05.081 (2,4-Decadienal) (ppm)	20	2
FGE203 - n° FL 05.084 (Hepta-2,4-dienal) (ppm)	6.6	0.66
FGE203 - n° FL 05.108 (Undeca-2,4-dienal) (ppm)	<0.1	<0.01
FGE203 - n° FL 05.140 (Deca-2(trans),4(trans)-dienal) (ppm)	59.7	5.97
FGE203 - n° FL 05.194 (tr-2, tr-4-Nonadienal) (ppm)	13.2	1.32

NORMES MICROBIOLOGIQUES

Germes totaux	< 100 000/g
Coliformes totaux 30 °C	≤ 1 000/g
Coliformes fécaux 44 °C	≤ 10/g

BUREAU COMMERCIAL

6 Rue Robert Moinon
95190 GOUSSAINVILLE
Tél : 01.34.38.87.85
Fax : 01.34.38.87.81

BOUILLON CONCENTRE DE VOLAILLE DESHYDRATE
PAUVRE EN SEL

Code : R057801

ASR 46 °C	≤ 30/g
Salmonella	absence/25 g
Staphylococcus aureus	< 100/g
Levures et moisissures	< 1 000/g

DLUO / CONDITIONS DE STOCKAGE

18 mois A conserver entre 15 et 25°C.
Dans l'emballage d'origine soigneusement fermé à l'abri de la lumière et de l'humidité.

CONDITIONNEMENT

8 boîtes de 0,9 kg par carton.

ETIQUETAGE ALLERGENES (Règlement 1169/2011/UE)

Arachides et produits dérivés	absence
Fruits à coques et produits dérivés	absence
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	absence
Crustacés et produits dérivés	absence
Mollusques et produits dérivés	absence
Poissons et produits dérivés	absence
Oeufs et produits dérivés	absence
Lait et produits dérivés (y compris lactose)	absence
Soja et produits dérivés	absence
Lupin et produits dérivés	absence
Graines de sésame et produits dérivés	absence
Moutarde et produits dérivés	absence
Céleri et produits dérivés	absence
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg	absence

Notre système HACCP allergènes est suffisant pour considérer un risque de contamination croisée maîtrisé pour les allergènes suivants : Crustacés, Arachides, Fruits à coques, Moutarde, Sésame (graines), Sulfites > 10 ppm, Lupin, Poisson et Mollusques. Le risque de contamination croisée ne peut pas être exclu sur les allergènes suivants : gluten, lait, œuf, soja et céleri.

Information OGM (Règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE)

Ce produit n'est pas soumis à l'étiquetage OGM.

Information IONISATION (Directive 1999/2/CE)

Ce produit n'a pas subi de traitement ionisant et ne contient aucun ingrédient ionisé.

Information CONTAMINANTS

Ce produit respecte la réglementation européenne en vigueur concernant les pesticides, les métaux lourds et les mycotoxines.

Remarque

Le produit correspond aux directives UE. Les dispositions légales nationales sont à vérifier dans chaque cas.

Le règlement 378/2017/EU fixe des teneurs maximales pour certaines substances aromatisantes par catégorie de denrées alimentaires. Il convient à l'utilisateur final de vérifier que l'emploi de ce produit est conforme à ce règlement, en calculant les teneurs en substances aromatisantes en fonction de son propre dosage d'application. Le service Documentation Technique et Réglementation reste à votre disposition pour tout complément d'information.

L'information contenue dans cette fiche technique est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances. Ce produit est destiné à un usage alimentaire et n'est pas destiné à être consommé en l'état. Il convient que l'utilisateur se reporte à la législation en vigueur en ce qui concerne l'usage de ce produit et vérifie au moment de la consultation que la présente fiche technique est à jour. Cette fiche technique annule et remplace toute fiche précédemment émise pour ce produit. N'hésitez pas à nous contacter pour toute question