



PREPARATION DESHYDRATEE POUR JUS DE VEAU LIE AROMATISEE

Code : R101631 - R101601

DESCRIPTION

Produit poudre

LISTE D'INGREDIENTS

Amidon de pomme de terre ; maltodextrine ; sel ; dextrose ; arômes naturels ; graisse de poulet ; épaississant : gomme de guar (E 412) ; tomate ; épice et plantes aromatiques ; extrait de vin blanc ; colorant : caramel ammoniacal (E 150c) ; viande de veau (0,5%)

Auxiliaire technologique : antiagglomérant : dioxyde de silicium [nano] (E 551)

SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Enumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

MODE D'EMPLOI / DOSAGE

Dosage :

40 à 50g pour 1 litre d'eau. Diluer dans 1 litre d'eau tiède ou froide et porter à ébullition 2 à 3 minutes.

RENDEMENT

PRODUIT	EAU	Produit Reconstitué
40 à 50 g	1 litre	1.040 à 1.050 kg
1 kg	20 à 25 litres	21 à 26 kg

ACIDES GRAS TRANS Valeurs indicatives

	Pour 100 g de mix
Acides gras trans (g)	< 0,1

PROFIL PHYSICO-CHIMIQUE ET NUTRITIONNEL - Valeurs indicatives

	Pour 100 g de mix	Pour 1 litre de produit reconstitué (Dosage 50 g /L)
Valeur énergétique :		
Kcal	306	153
KJ	1297	649
Matières Grasses (g)	3	2
Dont acides gras saturés (g)	1	<1
Glucides (g)	67	34
Dont sucres (g)	9	5
Protides (g)	2	1
Sel (NaCl) (g)	20 +/- 3	10 +/- 3
Sodium (mg)	8000	4000
Fibres (g)	2	1
Chlorure d'ammonium (FL 16.048) (ppm)	392	196
Caféine (mg)	< 0.1	< 0.1
Titre alcoométrique (% vol)	< 0.1	< 0.1

BUREAU COMMERCIAL

SOLINA (CAP TRAITEUR)
1-3 Avenue des Grands Champs
ZA Les Grands Champs
95500 LE THILLAY
Tél : 01.34.38.87.85
Fax : 01.34.38.87.81



PREPARATION DESHYDRATEE POUR JUS DE VEAU LIE AROMATISEE Code : R101631 - R101601

NORMES MICROBIOLOGIQUES

Germes totaux	< 100 000/g
Coliformes totaux 30 °C	≤ 1 000/g
Coliformes fécaux 44 °C	≤ 10/g
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 à conserver entre 15 et 25 °C
Dans l'emballage d'origine soigneusement fermé à l'abri de la lumière et de l'humidité

CONDITIONNEMENT

En poche de 1 kg (R101631)
En pots de 1 kg (R101601)

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

Le risque de contaminations croisées liées au process peut être considéré comme minimisé pour les allergènes non présents intentionnellement du fait des mesures de maîtrise en place (ordonnancement des lots en production, plan de surveillance, gestion des nettoyages...).

Des risques de contaminations croisées via les matières premières elles-mêmes peuvent exister, liées par exemple au process fournisseur, aux contaminations au champ ou lors la récolte.

Les ingrédients de cette recette présentent un risque de contamination croisée avec les allergènes : gluten et céleri.

BUREAU COMMERCIAL

SOLINA (CAP TRAITEUR)
1-3 Avenue des Grands Champs
ZA Les Grands Champs
95500 LE THILLAY
Tél : 01.34.38.87.85
Fax : 01.34.38.87.81



PREPARATION DESHYDRATEE POUR JUS DE VEAU LIE AROMATISEE Code : R101631 - R101601

Information OGM (Rèlements 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.

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

BUREAU COMMERCIAL

SOLINA (CAP TRAITEUR)
1-3 Avenue des Grands Champs
ZA Les Grands Champs
95500 LE THILLAY
Tél : 01.34.38.87.85
Fax : 01.34.38.87.81