



PREPARATION DESHYDRATEE POUR JUS D'AGNEAU PAUVRE EN SEL Code : S111401

DESCRIPTION

Produit poudre

LISTE D'INGREDIENTS

Dextrose ; arômes ; maltodextrine ; fécule de pomme de terre ; plantes aromatiques ; extrait de vin blanc ; tomate ; colorant ; caramel ammoniacal (E 150c) ; viande d'agneau cuite ; huile de tournesol oléique - auxiliaire technologique

SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Enumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

MODE D'EMPLOI / DOSAGE

Délayer le fond (30 à 40 g de mix pour 1 litre d'eau). Porter à ébullition en remuant avec un fouet puis maintenir pendant 3 minutes à 90°C sans cesser de remuer le produit.

RENDEMENT

PRODUIT	EAU	Produit Reconstitué
30 à 40 g	1 litre	1,03 à 1,04 kg
1 kg	25 à 33 litres	26 à 34 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 1,04 kg de produit reconstitué (Dosage 40 g)
Valeur énergétique : Kcal	313	125
KJ	1330	532
Matières Grasses (g)	1	< 1
Dont acides gras saturés (g)	1	< 1
Glucides (g)	71	28
Dont sucres (g)	31	12
Protides (g)	4	2
Sel (NaCl) (g)	6 +/- 3	2
Sodium (mg)	2500	1000
Fibres (g)	1	0,4
Chlorure d'ammonium (FL 16.048) (ppm)	11,8	4,7
Caféine (mg)	0,6	0,2
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 D'AGNEAU PAUVRE EN SEL Code : S111401

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

24 mois à conserver entre 15 et 25 °C
Stocker dans un endroit frais et sec

CONDITIONNEMENT

Référence en S111401 : 8 pots de 1kg 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

Le risque de contaminations croisées liées au process peut être considéré comme minimisé pour les allergènes non présents intentionnellement.

Les principales mesures en place sont : ordonnancement de la totalité de nos lots en production vis à vis du risque allergène, plan d'analyses relatif aux contaminations fortuites.

Des risques de contaminations croisées via les matières premières elles-mêmes peuvent exister (exemples : process fournisseur, contaminations au champ ou à la récolte).

Pour ce produit, un risque de contamination croisée avec les allergènes lait, œuf, céleri et moutarde existe (< 10ppm).

Information nanomatériaux (règlement 2283/2015/UE)

Ce produit n'est pas soumis aux dispositions particulières d'étiquetage sur les nanomatériaux.

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 D'AGNEAU PAUVRE EN SEL Code : S111401

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