



PREPARATION DESHYDRATEE POUR BOUILLON DE BOEUF Code : R001231

DESCRIPTION

Produit poudre

LISTE D'INGREDIENTS

Sel ; maltodextrine ; arômes ; graisse et viande de boeuf (5-10%) ; épice et plante aromatique ; antiagglomérant : carbonate de magnésium - auxiliaire technologique (E 504) ; colorant : caramel (E 150c) ; huile de tournesol oléique - auxiliaire technologique.

SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Enumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

MODE D'EMPLOI / DOSAGE

18 à 20g pour 1 litre d'eau.

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

Notes aromatiques : viandé, salé, bouillon.

RENDEMENT

PRODUIT	EAU	Produit Reconstitué
18 à 20 g	1 litre	1.018 à 1.020 kg
1 kg	50 - 56 litres	51 à 57 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 20 g /L)
Valeur énergétique : Kcal	174	35
KJ	730	146
Matières Grasses (g)	6	1.2
Dont acides gras saturés (g)	3	0.6
Glucides (g)	27	5.4
Dont sucres (g)	3	0.6
Protides (g)	4	0.8
Sel (NaCl) (g)	60	12
Sodium (mg)	23700	soit 474 mg (pour 100g de produit reconstitué)
Fibres (g)	1	< 1
Chlorure d'ammonium (FL 16.048) (ppm)	784	157
Cafeine (mg)	<0.1	<0.1



PREPARATION DESHYDRATEE POUR BOUILLON DE BOEUF Code : R001231

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 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

10 doses de 1 kg (sac aluminium) 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.



PREPARATION DESHYDRATEE POUR BOUILLON DE BOEUF Code : R001231

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