



PRÉPARATION POUR BOUILLON DE VOLAILLE HYPOSODE NG Code : S021938

DESCRIPTION

Produit poudre

LISTE D'INGREDIENTS

Dextrose ; arômes ; exhausteur de goût : monoglutamate de sodium (E 621) ; maltodextrine ; épices et plante aromatique ; graisse et viande de poulet (3,5%) ; poireau ; sel ; colorant : caramel ammoniacal (E 150c)
Auxiliaire technologique : antiagglomérant : carbonate de magnésium (E 504) ; huile de tournesol oléique

SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Enumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

MODE D'EMPLOI / DOSAGE

Diluer 20 g de préparation dans 1 litre d'eau chaude et porter à ébullition.

RENDEMENT

PRODUIT	EAU	Produit Reconstitué
20 g	1 kg	1.020 kg
1 kg	50 KG	51 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 kg de produit reconstitué (Dosage 20 g /kg)
Valeur énergétique : Kcal	281	56
KJ	1191	238
Matières Grasses (g)	4	1
Dont acides gras saturés (g)	1	<1
Glucides (g)	53	11
Dont sucres (g)	40	8
Protides (g)	9	2
Sel (NaCl) (g)	1	<1
Sodium (mg)	2000	400 soit 40 mg pour 100g de produit reconstitué
Fibres (g)	1	<1
Potassium (mg)	12200	2440
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



PRÉPARATION POUR BOUILLON DE VOLAILLE HYPOSODE NG Code : S021938

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
Stocker dans un endroit frais et sec

CONDITIONNEMENT

10 doses de 0,800 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 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

Information nanomatériaux (règlement 2283/2015/UE)

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

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

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

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



PRÉPARATION POUR BOUILLON DE VOLAILLE HYPOSODE NG Code : S021938

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

Teneur du mix en additifs limités par la réglementation :
-Glutamate E621 (exprimé en acide glutamique) : 9,83%

La précision du terme hyposodé dans notre dénomination commerciale correspond à l'allégation nutritionnelle PAUVRE EN SODIUM du Règlement 1924/2006/CE:

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est pauvre en sodium ou en sel, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas plus de 0,12 g de sodium ou de l'équivalent en sel par 100 g ou par 100 ml.

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