



BOUILLON DE BOEUF / POT AU FEU

HYPOSODE NG

Code : S022338

DESCRIPTION

Produit poudre

LISTE D'INGREDIENTS

Dextrose ; arômes ; exhausteurs de goût : monoglutamate de sodium (E 621), 5'-ribonucléotide disodique (E 635) ; épice et plante aromatique ; colorant : caramel ammoniacal (E 150c)

Auxiliaires technologiques : 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 à 30 g de préparation selon la texture voulue dans 1 L d'eau tiède/froide et porter à ébullition.

RENDEMENT

PRODUIT	EAU	Produit Reconstitué
20 à 30 g	1 litre	1,02 à 1,03 kg
1 kg	26,5 à 40 litres	27,3 à 40,8 kg

ACIDES GRAS TRANS Valeurs indicatives

	Pour 100 g de mix
Acides gras trans (g)	0

PROFIL PHYSICO-CHIMIQUE ET NUTRITIONNEL - Valeurs indicatives

	Pour 100 g de mix	Pour 1 litre de produit reconstitué (Dosage 30 g /L)
Valeur énergétique :		
Kcal	271	81
KJ	1148	345
Matières Grasses (g)	1	< 1
Dont acides gras saturés (g)	< 1	0.1
Glucides (g)	52	16
Dont sucres (g)	42	12
Protides (g)	13	4
Sel (NaCl) (g)	3	1
Sodium (mg)	3900	1200 soit 120 mg pour 100g de produit reconstitué
Fibres (g)	< 1	< 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



BOUILLON DE BOEUF / POT AU FEU HYPOSODE NG Code : S022338

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 0,800 kg (sac plastique) 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 l'allergène : gluten.

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



BOUILLON DE BOEUF / POT AU FEU
HYPOSODE NG
Code : S022338

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

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.

Teneur du mix en additifs limités par la réglementation :

-Glutamate E 621 (exprimé en acide glutamique) : 16,6%

-5'-ribonucléotide disodique E 635 : 1%

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