

# PREPARATION POUR BOUILLON DE POULE PX Code : R80275901

## DESCRIPTION

Produit poudre

## LISTE D'INGREDIENTS

Sel ; exhausteurs de goût : monoglutamate de sodium (E 621), 5'-ribonucléotide disodique (E 635) ; sirop de glucose ; arômes ; graisse et viande de poulet (6%) ; plante aromatique ; antiagglomérant : carbonate de magnésium - auxiliaire technologique (E 504i) ; colorant : extrait de paprika (E 160c)

## SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Enumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

## MODE D'EMPLOI / DOSAGE

- Base de sauce : 20 g/L
  - Elément de cuisson : 10 g/L
- Délayer à l'aide d'un fouet dans l'eau tiède ou froide. Porter à ébullition et laisser cuire 3 minutes

## RENDEMENT

PRODUIT	EAU	Produit Reconstitué
10 - 20 g	1 litre	1.010 - 1.020 kg
1 kg	50 - 100 litres	51 - 101 kg

## 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	191	38
KJ	803	160
Matières Grasses (g)	6	1
Dont acides gras saturés (g)	2	<1
Glucides (g)	23	5
Dont sucres (g)	2	<1
Protides (g)	12	2
Sel (NaCl) (g)	52	10
Sodium (mg)	22500	soit 450 mg (pour 100g de produit reconstitué)
Fibres (g)	< 1	< 0,2
Acide glutamique (g)	12,8	2,56
FGE203 - n° FL 05.108 (Undeca-2,4-dienal) (ppm)	< 0,1	< 0.02
FGE203 - n° FL 05.140 (Deca-2(trans),4(trans)-dienal) (ppm)	0,7	0,14
FGE203 - n° FL 05.196 (tr-2, tr-4-Undecadienal) (ppm)	< 0,1	< 0,02
Titre alcoométrique (% vol)	< 0,1	<0,01

## 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

802759- Mis à jour le : 13/04/2021 Page 1 sur 2

Bureau commercial

6 Rue Robert Moinon  
95190 GOUSSAINVILLE  
Tél : 01.34.38.87.85  
Fax : 01.34.38.87.81

# PREPARATION POUR BOUILLON DE POULE PX Code : R80275901

## DLUO / CONDITIONS DE STOCKAGE

24 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

10 dose 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

Notre système HACCP allergènes est suffisant pour considérer un risque de contamination croisée maîtrisé pour les allergènes suivants : Crustacés, Arachides, Fruits à coques, Moutarde, Sésame (graines), Sulfites > 10 ppm, Lupin, Poisson et Mollusques. Le risque de contamination croisée ne peut pas être exclu sur les allergènes suivants : gluten, lait, œuf, soja et céleri.

## Information nanomatériaux (règlement 2283/2015/UE)

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

## Information OGM (Règlements 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*