	Code produit : G7953017	FICHE TECHNIQUE	
	Code vrac : G7953002 indice 5 Réf. R&D : 048P2101	Préparation déshydratée pour BOUILLON DE LEGUMES BIO	Crée-le : 08.12.2009 Révisée le : 27/08/2025 (12) Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un bouillon de légumes

LISTE DES INGREDIENTS ET DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement (UE) n°1169/2011)

Maltodextrine*, sel, carotte*, extrait de levure* (sel), huile de tournesol*, ail*, poireau*, oignon*, épice*, acidifiant : acide citrique, plante aromatique*.

* Ingrédients issus de l'agriculture biologique, certifiés FR-BIO-01.

Agriculture UE/non UE.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 25 g pour 1 litre d'eau. **Soit une boîte pour 48 litres d'eau.**

Délayer la quantité nécessaire de produit dans de l'eau froide. Porter à ébullition tout en remuant avec un fouet. Laisser frémir en remuant de temps en temps.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100 mL de produit fini (remis en œuvre avec 98ml d'eau)
Energie (kJ):	1260	32
Energie (kcal):	298	8,0
Matières grasses en g :	3,3	<0,5
Dont acides gras saturés en g:	0,5	<0,1
Glucides en g	62	1,5
Dont sucres en g:	7,8	<0,5
Fibres en g :	2,9	<0,5
Protéines en g :	3,1	<0,5
Sel (Na x 2,5) en g :	23,3	0,58

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, S3ouci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies sulfito-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoques pathogènes	<	100 /g
Salmonella spp		non détecté /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE


A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 24 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 1,2kg.

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.

	EMETTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEUR
	PALC SAS	Vincent BUTON Chef de projets R&D	Mariette BORGA Responsable R&D