

PREPARATION POUR JUS DE BOEUF ROTI

SANS GLUTAMATE AJOUTE- SANS ALLERGENE MAJEUR

Code : R102501

DESCRIPTION

Produit poudre

LISTE D'INGREDIENTS

Dextrose ; arômes naturels ; maltodextrine ; sel ; graisse de poulet et viande de boeuf (1%) ; fécule ; amidon modifié ; tomate ; antiagglomérant : silice colloïdale - auxiliaire technologique (E 551) ; colorant : caramel (E 150c)

SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Enumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

MODE D'EMPLOI / DOSAGE

Dosage : 30 à 60 g/L

Diluer dans 1 litre d'eau tiède ou froide. Monter à 90°C sous agitation constante pour une bonne homogénéisation, maintenir 3 minutes à feux doux.

RENDEMENT

PRODUIT	EAU	Produit Reconstitué
30 à 60 g	1 litre	1.040 à 1.060 kg
1 kg	17 à 33 litres	18 à 34 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 Soit pour 50 g de produit / litre
Valeur énergétique :	Kcal	331
	KJ	1395
Lipides (g)	9	5
Acides gras saturés (g)	3	2
Glucides (g)	54	27
Sucres (g)	25	13
Protides (g)	8	4
Sel (NaCl) (g)	20	10
Sodium (mg)	8000	4000
Fibres (g)	1	1

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

PREPARATION POUR JUS DE BOEUF ROTI

SANS GLUTAMATE AJOUTE- SANS ALLERGENE MAJEUR

Code : R102501

DLUO / CONDITIONS DE STOCKAGE

18 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

En pots de 1 kg, 8 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

La maîtrise de notre HACCP allergènes est suffisante pour rendre négligeable le risque de contamination croisée pour les allergènes suivants : Crustacés, Arachides, Fruits à coques, Moutarde, Sésame (graines), Sulfites > 10 ppm, Lupin et Mollusques.

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

*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 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*