

# PREPARATION DESHYDRATEE POUR JUS DE VEAU LIE CUISINE

## Code : R130001

### DESCRIPTION

Produit poudre

### LISTE D'INGREDIENTS

Arômes ; amidon modifié ; sel ; fécule de pomme de terre ; saccharose ; graisse de bœuf et viande de veau (5%) ; tomate ; extrait de vin blanc ; acidifiants : acide lactique (E 270), acide malique (E 296), lactate de calcium (E 327) ; antiagglomérant : carbonate de magnésium - auxiliaire technologique (E 504i) ; colorant : caramel (E 150c) ; plante aromatique ; huile de tournesol oléique - auxiliaire technologique

### SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Enumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

### MODE D'EMPLOI / DOSAGE

40 à 50 g pour 1 litre d'eau.  
Diluer dans 1 litre d'eau tiède ou froide et porter à ébullition 2 à 3 minutes.

### RENDEMENT

PRODUIT	EAU	Produit Reconstitué
40 - 50 g	1 litre	1.040 - 1.050 kg
1 kg	20 - 25 litres	21 - 26 kg

### ACIDES GRAS TRANS Valeurs indicatives

	Pour 100 g de mix
Acides gras trans (g)	<0.1

### PROFIL PHYSICO-CHIMIQUE ET NUTRITIONNEL - Valeurs indicatives

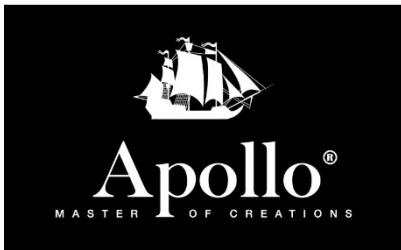
	Pour 100 g de mix	Pour 1 litre de produit reconstitué (Dosage 50 g /L)
Valeur énergétique :		
Kcal	274	137
KJ	1156	578
Matières Grasses (g)	5	3
Dont acides gras saturés (g)	2	1
Glucides (g)	52	26
Dont sucres (g)	13	7
Protides (g)	5	3
Sel (NaCl) (g)	22	11
Sodium (mg)	8800	soit 400 mg (pour 100g de produit reconstitué)
Fibres (g)	1	1
Deca-2(trans),4(trans)-dienal (ppm)	1,8	0.9
tr-2, tr-4-Nonadienal (ppm)	1,8	0.9
Titre alcoométrique (% vol)	<0,1	<0.1

### 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

### BUREAU COMMERCIAL

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



# PREPARATION DESHYDRATEE POUR JUS DE VEAU LIE CUISINE

## Code : R130001

### 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

Référence en R230001 : 8 pots de 1 kg 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*