



BOUILLON DE VOLAILLE AROMATISÉ

SANS GLUTAMATE AJOUTÉ - SANS ALLERGÈNE

Codes : R301001- R101031**DESCRIPTION**

Produit poudre

LISTE D'INGRÉDIENTS*Sel ; dextrose ; arômes ; fécule ; graisse et viande de poulet ; saccharose ; antiagglomérant : carbonate de magnésium - auxiliaire technologique (E 504i) ; épices et plante aromatique***SUGGESTION D'ÉTIQUETAGE**

Énumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

MODE D'EMPLOI / DOSAGE

15 à 30 gr / litre

Diluer le mix dans 1 litre d'eau chaude. Monter à 90°C sous agitation constante pour une bonne homogénéisation et maintenir 3 minutes à feux doux.

RENDEMENT

PRODUIT	EAU	Produit Reconstitué
15 à 30 g	1 litre	1.015 à 1.030 kg
1 kg	33 à 67 litres	34 à 68 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 100g de produit reconstitué Dosage 30 g de produit / litre
Valeur énergétique : Kcal	175	2
	KJ	7
Lipides (g)	5	0,1
Acides gras saturés (g)	2	<0.1
Glucides (g)	26	0,2
Sucres (g)	19	0,2
Protides (g)	6	0,1
Sel (NaCl) (g)	56	0,1
Sodium (mg)	22000	198
Fibres (g)	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



BOUILLON DE VOLAILLE AROMATISÉ

SANS GLUTAMATE AJOUTÉ - SANS ALLERGÈNE

Codes : R301001- R101031**DLUO / CONDITIONS DE STOCKAGE**

12 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
En poches de 1kg

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, Poisson 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