



PREPARATION POUR FOND BRUN LIE PAUVRE EN SEL

SANS GLUTAMATE AJOUTE - SANS ALLERGENES MAJEURS

Codes : S100208 - S100231

DESCRIPTION

Préparation déshydratée pour fond brun lié **pauvre en sel**.

LISTE D'INGREDIENTS

Fécule ; maltodextrine ; amidon modifié ; arômes ; dextrose ; autre additif : chlorure de potassium (E 508) ; extrait de vin blanc ; huile de tournesol oléique ; antiagglomérant : carbonate de magnésium - auxiliaire technologique (E 504i) ; colorant : caramel (E 150c) ; viande de poulet

SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Énumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

MODE D'EMPLOI / DOSAGE

Délayer le fond (50 à 60g de mix pour 1 litre d'eau). Porter à ébullition en remuant avec un fouet. Maintenir pendant 3 minutes à 90°C sans cesser de remuer le produit.

RENDEMENT

PRODUIT	EAU	Produit Reconstitué
50 à 60 g	1 litre	1.050 à 1.060 kg
800g	13 à 16 Litres	14 à 17 kg
1 kg	17 à 20 litres	18 à 21 kg

ACIDES GRAS TRANS Valeurs indicatives

	Pour 100 g de mix
Acides gras trans (g)	< 0,1

PROFIL PHYSICO-CHEMIQUE ET NUTRITIONNEL - Valeurs indicatives

	Pour 100 g de mix	Pour 100g de produit reconstitué Soit pour 50 g de produit / litre
Valeur énergétique :	Kcal	18
	KJ	69
Lipides (g)	2	0,1
Acides gras saturés (g)	< 1	< 0.1
Glucides (g)	73	3,7
Sucres (g)	13	0,7
Protides (g)	4	0,2
Sel (NaCl) (g)	3	0,2
Sodium (mg)	1400	70
Fibres (g)	< 1	< 0.1
Potassium (mg)	4000	200

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 POUR FOND BRUN LIE PAUVRE EN SEL

SANS GLUTAMATE AJOUTE - SANS ALLERGENES MAJEURS

Codes : S100208 - S100231

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

En pots de 800 g pour S100208, 8 pots par carton
En poches de 1Kg pour S100231, 10 poches 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, 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