

PREPARATION DESHYDRATEE POUR JUS D'AGNEAU PAUVRE EN SEL

Code : S111401

DESCRIPTION

Produit poudre

LISTE D'INGREDIENTS

Dextrose ; arômes ; maltodextrine ; fécule de pomme de terre ; plantes aromatiques ; extrait de vin blanc ; tomate ; colorant ; caramel (E 150c) ; viande d'agneau cuite ; huile de tournesol oléique - auxiliaire technologique

SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Énumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

MODE D'EMPLOI / DOSAGE

Délayer le fond (30 à 40 g de mix pour 1 litre d'eau). Porter à ébullition en remuant avec un fouet puis maintenir pendant 3 minutes à 90 °C sans cesser de remuer le produit.

RENDEMENT

PRODUIT	EAU	Produit Reconstitué
30 à 40 g	1 litre	1.03 à 1.04 kg
1 kg	25 à 33 litres	26 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

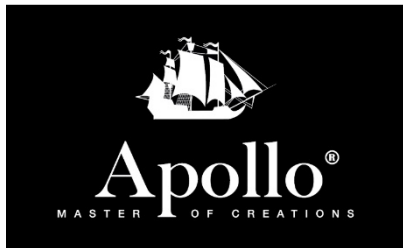
	Pour 100 g de mix	Pour 1 litre de produit reconstitué (Dosage 40 g /L)
Valeur énergétique :		
Kcal	316	126
KJ	1343	537
Matières Grasses (g)	1	< 1
Dont acides gras saturés (g)	1	< 1
Glucides (g)	72	29
Dont sucres (g)	32	13
Protides (g)	4	2
Sel (NaCl) (g)	5	2
Sodium (mg)	2100	soit 80 mg (pour 100g de produit reconstitué)
Fibres (g)	1	< 1
Deca-2(trans),4(trans)-dienal (ppm)	< 0,1	< 0,1
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 D'AGNEAU PAUVRE EN SEL Code : S111401

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 S111401 : 8 pots de 1kg par carton
Référence en S111431 : 10 sachets de 1kg 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

La précision du terme hyposodé dans notre dénomination commerciale correspond à l'allégation nutritionnelle PAUVRE EN SODIUM du Règlement 1924/2006/CE:

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est pauvre en sodium ou en sel, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas plus de 0,12 g de sodium ou de l'équivalent en sel par 100 g ou par 100 ml.

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