

PREPARATION DESHYDRATEE POUR FOND BRUN LIE 1/2 GLACE

Code : R001931



DESCRIPTION

Produit poudre

LISTE D'INGREDIENTS

Farine de blé ; fécule ; sel ; exhausteurs de goût : monoglutamate de sodium (E 621), 5'-ribonucléotide disodique (E 635) ; colorant : caramel (E 150c) ; arômes naturels ; huile de tournesol ; épice et plantes aromatiques ; antiagglomérant : carbonate de magnésium - auxiliaire technologique (E 504i) ; extrait de vin blanc ; viande de boeuf ; tomate

SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Énumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

MODE D'EMPLOI / DOSAGE

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

RENDEMENT

| PRODUIT | EAU | Produit Reconstitué |
|-----------|----------------|---------------------|
| 40 à 50 g | 1 litre | 1.040 à 1.050 kg |
| 1 kg | 20 à 25 litres | 21 à 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 | 283 |
| | KJ | 1198 |
| Matières Grasses (g) | 3 | 2 |
| Dont acides gras saturés (g) | < 1 | < 1 |
| Glucides (g) | 54 | 27 |
| Dont sucres (g) | 4 | 2 |
| Protides (g) | 9 | 5 |
| Sel (NaCl) (g) | 15 | 8 |
| Sodium (mg) | 6800 | soit 340 mg (pour 100g de produit reconstitué) |
| Fibres (g) | 2 | 2 |

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 FOND BRUN LIE 1/2 GLACE

Code : R001931

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

R001931 : 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 | présence | farine de blé |
| 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.

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

BUREAU COMMERCIAL

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

