

PREPARATION POUR FOND BLANC DE VOLAILLE

SANS GLUTAMATE AJOUTE - SANS GLUTEN

Codes : R200501 - R100531

DESCRIPTION

Produit poudre

LISTE D'INGREDIENTS

Dextrose ; sel ; féculé ; arômes (dont **OEUF**) ; maltodextrine ; amidon modifié ; graisse et viande de poulet (5%) ; plante aromatique ; antiagglomérant : carbonate de magnésium - auxiliaire technologique (E 504i) ; exhausteur de goût : 5'-ribonucléotide disodique (E 635) ; antimoussant : mono et di-glycérides d'acides gras - auxiliaire technologique (E 471)

SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Énumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

MODE D'EMPLOI / DOSAGE

Délayer le fond (20 à 30 g 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
20 à 30 g	1 litre	1.020 à 1.030 kg
1 kg	33 à 50 litres	34 à 51 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 Soit pour 30 g de produit / litre
Valeur énergétique :		
	Kcal	295
	KJ	1247
Matières Grasses (g)	5	2
Acides gras saturés (g)	2	1
Glucides (g)	59	18
Sucres (g)	33	10
Protides (g)	3	1
Sel (NaCl) (g)	23	7
Sodium (mg)	9000	2700
Fibres (g)	1	<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

PREPARATION POUR FOND BLANC DE VOLAILLE

SANS GLUTAMATE AJOUTE - SANS GLUTEN

Codes : R200501 - R100531

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 R100531 : 10 doses de 1 kg (sac aluminium) par carton

Référence en R200501 : En pots de 1 kg, 8 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	présence	arômes
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