FICHE TECHNIQUE

PREPARATION DESHYDRATEE POUR FOND BLANC DE VOLAILLE
Code : R200501

DESCRIPTION

Produit poudre

LISTE D'INGREDIENTS

Dextrose ; sel ; fécule de pomme de terre ; maltodextrine ; arômes naturels ; amidon modifié ; graisse de poulet 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 (E 471).

SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Enumération 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 - 30 g	1 litre	1.020 – 1.030 kg
1 kg	33 - 50 litres	34 - 51 kg

ACIDES GRAS TRANS Valeurs indicatives

	Pour 100 g de mix
Acides gras trans (g)	0

PROFIL PHYSICO-CHIMIQUE ET NUTRITIONNEL – Valeurs indicatives

	Pour 100 g de mix	Pour 1 litre de produit reconstitué (Dosage 30 g /L)
Valeur énergétique : Kcal	299	90
KJ	1262	379
Matières Grasses (g)	5	2
Dont acides gras saturés (g)	2	1
Glucides (g)	60	18
Dont sucres (g)	33	10
Protides (g)	2	1
Sel (NaCl) (g)	23	7
Sodium (mg)	9200	soit 300 mg (pour 100g de produit reconstitué
Fibres (g)	< 1	0,1
FGE203 - n° FL 05.081 (ppm)	4,4	1,3
FGE203 - n° FL 05.108 (ppm)	0,1	< 0,1
FGE203 - n° FL 05.140 (ppm)	0,2	< 0,1
FGE 203 - n° FL 05 196 (ppm)	< 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 FOND BLANC DE VOLAILLE
Code : R200501

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 R200501 : En pots de 1kg, 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	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

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