

	Code produit : 3818 Réf info : 7955217 Code vrac : 7955202 indice 6 Réf. R&D : 243E0902	FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée pour</i> BOUILLON DE LEGUMES BIO	Créé-le : 12.10.2009 Révisée le : 11.02.16 (9) Par RG Page 1 / 1

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement (UE) n°1169/2011)

Maltodextrine de maïs*, sel, extrait de levure (sel), carotte*(amidon de maïs*, farine de riz*, antiagglomérant : E551), oignon*, huile de tournesol*, ail*, poireau*, curcuma*, acidifiant : acide citrique, plante aromatique*, épice* (**céleri**).

* Ingrédients issus de l'agriculture biologique, certifiés FR-BIO-01
 Agriculture UE/non UE

MODE D'UTILISATION

Dosage : 25 g pour 1 litre d'eau. **La boîte pour 40 litres.**

Délayer la quantité nécessaire de produit dans de l'eau froide. Porter à ébullition tout en remuant avec un fouet. Laisser frémir en remuant de temps en temps.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100 mL de produit fini (remis en œuvre avec 97,6ml d'eau)
Energie (kJ):	1314	33
Energie (kcal):	310	8
Matières grasses en g :	3,3	<0,5
Dont acides gras saturés en g:	0,5	<0,1
Glucides en g	66	1,6
Dont sucres en g:	8,5	<0,5
Protéines en g :	3,0	<0,5
Sel (Na x 2,5) en g :	21,0	0,50

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies sulfite-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoques pathogènes	<	100 /g
Salmonella spp		absence /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
 DDM = 24 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 1 kilogramme.
 Carton de 12 boîtes.

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.