

	<b>Réf. info : 3897</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code produit : COR3897 Code vrac : COR3897V Réf. R&D : 288U19015	<b>Préparation déshydratée pour BOUILLON DE LEGUMES BIO</b>	Créée le : 10/01/2022 (MCO) Révisée le : Page 1 / 1

### DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un bouillon de légumes.

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

Sel, oignon\*, tomate\*, poireau\*, carotte\*, ail\*, paprika\*, épices\*, plantes aromatiques\*.

\* Ingrédients issus de l'agriculture biologique certifiés FR-BIO-01.

Agriculture UE / non UE

### VALEURS INDICATIVES

% légumes (oignon, tomate, poireau, carotte) = 61,5%

### MODE DE PREPARATION

Dosage indicatif : 20 g pour un litre d'eau, selon intensité souhaitée.

Délayer la préparation dans l'eau et porter à ébullition. (Se référer à la réglementation en vigueur)

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100g de produit reconstitué (remis en œuvre dans 98mL d'eau)
Energie (kJ):	980	18
Energie (kcal):	233	4.0
Matières grasses en g :	1,8	<0,5
Dont acides gras saturés en g :	0,3	<0,1
Glucides en g :	36	0.7
Dont sucres en g:	24	0,5
Fibres en g :	17	<0.5
Protéines en g :	9,7	<0,5
Sel *(Na x 2,5) en g :	29,8	0.60

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
Anaérobie sulfite-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoque pathogènes	<	100 /g
Salmonella spp		non détecté /25g

### STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM= 18 mois en emballage fermé d'origine.

### CONDITIONNEMENT

Boite de 800 gr.

**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'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.