

	Code produit : 4221	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 7953217 Code vrac : 7953202 indice 9 Réf. R&D : 296E1701	Préparation déshydratée pour BOUILLON DE LEGUMES (1kg)	Créée le : 08.06.05 Révisée le : 04.02.2020 (12) Par MRL Page 1 / 1

DEFINITION PRODUIT

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

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

Sel, dextrose de blé, arômes, jus concentré de carotte (maltodextrine de maïs et/ou de pomme de terre) (7,2%), oignon, huile de tournesol, persil, jus concentré de poireau (maltodextrine de pomme de terre et/ ou de maïs)(1,6%), carotte (1,4%), plantes aromatiques, ail, poireau (1%), acidifiant : acide citrique, épice.

Légumes : 11,2%.

MODE DE PREPARATION

Dosage : pour viandes, sauces et légumes : 10 g/l d'eau, soit 1 boîte pour 100 litres d'eau.

Pour potages, consommés, pâtes, riz et légumes à l'eau : 20 g/l d'eau soit 1 boîte pour 50 litres d'eau.

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.

Suggestions : Ce bouillon apporte une saveur ronde et pure de légumes, sans note viande. Idéal pour apporter une note légumes à vos préparations.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100 g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100mL de produit fini au dosage de 20g/L
Energie (kJ):	1009	19
Energie (kcal):	239	5,0
Matières grasses en g	3,9	<0,5
Dont acides gras saturés en g:	0,5	<0,01
Glucides en g	43	0,8
Dont sucres en g:	35	0,7
Protéines en g	6,3	<0,5
Sel (Na x 2,5) en g	38,0	0,75

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

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Flore aérobie mésophile totale	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies sulfite-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoques 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 = 24 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 1 kilogramme.

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.