DEFINITION

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

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

Sirop de glucose de blé, sucre, arômes naturels, jus concentré de carotte (maltodextrine de maïs et/ou de pomme de terre) (4,5%), oignon, huile de tournesol, livèche, plante aromatique, jus concentré de poireau (maltodextrine de maïs et/ou de pomme de terre) (1,5%), épices, acidifiant : acide citrique.

MODE DE PREPARATION

Dosage : Pour potages, consommés, pâtes, riz et légumes à l'eau : 20 g/L d'eau.

Soit une boite pour 60 litres d'eau.

Délayer la préparation dans le volume d'eau froide correspondant et faire chauffer. C'est prêt !

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):	1671	34
Energie (kcal):	395	8.0
Matières grasses en g :	3,7	<0,5
Dont acides gras saturés en g :	0,4	<0,1
Glucides en g :	84	1,7
Dont sucres en g:	27	0,5
Fibres en g :	1,7	<0.5
Protéines en g :	5,0	<0,5
Sel *(Na x 2,5) en g :	0,13	<0,01**

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

*La teneur en sel est exclusivement due à la présence naturelle de sodium.

** La teneur en sodium est de 5 mg/100g de produit reconstitué. (Inférieure à 120mg/100g de produit reconstitué). A inclure dans la quantité quotidienne de sodium prescrite par le médecin.

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobie sulfito-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

Boite de 1.2kg.

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation 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 règlementation 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.