	Code produit : 4237	FICHE TECHNIQUE	
Côte Ouest restauration	Code vrac : COR4237V indice 7 Réf. R&D : 223E1701	***Préparation déshydratée pour BOUILLON DE BŒUF*** ***Sans matières grasses végétales hydrogénées ajoutées*** ***Sans glutamate monosodique ajouté*** ***(1kg)***	Crée le : 11.09.15 Révisée le : 01.04.25 (5) Page 1 / 1

DEFINITION

Mélanges en poudre spécialement développé pour élaborer un bouillon de bœuf.

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

Sel, sirop de glucose de blé, arômes, graisse et extrait de viande de bœuf (7,4%), dextrose de blé, plantes aromatiques, épice.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 20g/l. **Une boîte pour 50 litres d'eau.**

Mise en œuvre : Délayer la préparation dans un peu d'eau froide. Verser celle-ci dans le reste d'eau bouillante. Porter à ébullition.

Suggestion : Aromatise l'eau de cuisson du riz, pâtes, potages, corse la cuisson des viandes (sel au goût).

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour une 100ml de produit reconstitué
Energie (kJ) :	939	17
Energie (kcal) :	222	4
Matières grasses en g :	4,8	< 0,5
Dont acides gras saturés en g :	2,1	< 0,1
Glucides en g :	38	0,7
Dont sucres en g :	12	< 0,5
Fibres en g :	< 0,5	< 0,5
Protéines en g :	6,5	< 0,5
Sel (Na x 2,5) en g :	45,8	0,90

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 sulfito-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 = 18 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 1kg.

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.