

	Code produit : 4246 Réf info : 7913017 Code vrac : 7913002 indice 2 Réf. R&D : 235E11011	FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée pour</i> FOND DE VEAU HYPOSODE*	Créée le : 29.08.2011 Révisée le : 28.02.18 (5) Par RG Page 1 / 1

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

Lactose (**lait**), fécule de pomme de terre, arômes, graisse de bœuf (antioxydant : E310), oignon, viande de veau déshydratée (2%)(antioxydants: E320 - E310- E330), colorant : E150c, plante aromatique, épice.

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : lait.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 40 g/L. **Soit une boîte pour 20 litres d'eau.**

Délayer la préparation dans une partie de l'eau froide et verser celle-ci dans le reste d'eau bouillante. Porter à ébullition quelques minutes.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100g de produit reconstitué
Energie (kJ):	1598	58
Energie (kcal):	377	14
Matières grasses en g :	3,9	<0,5
Dont acides gras saturés en g:	1,9	0,1
Glucides en g :	74	2,8
Dont sucres en g:	38	1,4
Protéines en g :	11	<0,5
Sel (Na x 2,5) en g :	5,0	0,20

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut et/ou Fiche technique ingrédient des fournisseurs

* La teneur en sodium est de 78mg/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 sulfite-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoque 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

Boîtes de 800 g.

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.