

	Code produit : 4310	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : 79510061 Code vrac : 7951006 indice 9 Réf. R&D : 069P1404	<i>Préparation déshydratée pour</i> BOUILLON DE VOLAILLE HYPOSODE*	Créée le : 25.03.2014 Révisée le : 29/04/2024 (8) Par VBU Page 1 / 1

DEFINITION

Mélange en poudre spécialement développé pour élaborer un bouillon de volaille aromatisé.

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

Dextrose de blé, exhausteur de goût : E621 (20%), arômes, graisse de volaille (antioxydant : E392) (8%), viande de poulet (antioxydant : E392) (4%), oignon, plante aromatique, épice.

DECLARATION DES ALLERGENES

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

MODE D'UTILISATION

Dosage : 25 g pour un litre d'eau. **Soit une boîte pour 40 litres d'eau.**

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

Suggestions : Aromatisation des cuissons de riz, pâtes, légumes, viandes...

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100g de produit reconstitué
Energie (kJ):	1514	40
Energie (kcal):	359	10
Matières grasses en g	10	<0,5
Dont acides gras saturés en g:	3,0	0,1
Glucides en g	51	1,3
Dont sucres en g	47	1,2
Fibres en g	0,6	<0,5
Protéines en g	16	<0,5
Sel (Na x 2,5) en g	11,5	0,30

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

* La teneur en sodium est de 112mg/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		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.