

| | | | |
|---|--|--|---|
|  | Code produit : 4726 | FICHE TECHNIQUE | |
| | Réf info : 7954016 Code vrac : 7954002 indice 7 Réf. R&D : 208R16022 | <i>Préparation déshydratée pour</i> BOUILLON DE VOLAILLE (1 kg) | Crée-le : 09.07.2012 Révisée le : 02.08.2016 (3) Par FG Page 1 / 1 |

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

Sel, dextrose de blé, arômes, graisse et viande de volaille (9,1%)(antioxydant : E392), farine de riz, extrait de levure (sel), oignon, épice, plante aromatique.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 20 g/l. **Un sachet pour 50 litres.**

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 100 ml de produit fini. |
|---------------------------------|---|--|
| Energie (kJ): | 936 | 19 |
| Energie (kcal): | 223 | 5 |
| Matières grasses en g : | 9,5 | <0,5 |
| Dont acides gras saturés en g : | 2,8 | 0,1 |
| Glucides en g : | 25 | 0,5 |
| Dont sucres en g: | 18 | <0,5 |
| Protéines en g : | 9.1 | <0,5 |
| Sel (Na x 2,5) en g : | 51,0 | 1,0 |

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 = 24 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Sachet 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.