

	<b>Code produit : 4728</b> <b>Réf info: 7954117</b> Code vrac : 7954102 indice 10 Réf. R&D : 270E1606	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <i>Préparation déshydratée pour</i> <b>BOUILLON DE BŒUF</b> <i>Sans matière grasse végétale hydrogénée</i> <i>ajoutée</i> <i>(1 kg)</i>	Créée le : 09.07.12 Révisée le : 25.10.17 (5) Par RG Page 1 / 1

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

Sel, sirop de glucose de blé, dextrose de blé, arômes, graisse et extrait de viande de bœuf (antioxydant : E310) (6,45%), colorant : caramel E150c, oignon, plante aromatique, épice.

**DECLARATION DES ALLERGENES**

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

**MODE D'UTILISATION**

Dosage : 20 g/l. **Un sachet 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 100 ml de produit reconstitué
Energie (kJ):	944	21
Energie (kcal):	223	5
Matières grasses en g	3,6	<0,5
Dont acides gras saturés en g:	1,9	<0,1
Glucides en g	43	0,9
Dont sucres en g:	21	<0,5
Protéines en g	4,5	<0,5
Sel (Na x 2,5) en g	43,8	0,88

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

**CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES**

Flore aérobie mésophile totale	<	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.