

	Réf. info : S684	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 679801315 Code vrac : 679801311 indice 7 Réf. R&D : 101F101	Préparation déshydratée pour BOUQUET GARNI	Créée le : 06.07.2006 Révisée le : 15.11.2022 (10) Page 1 / 1

DESCRIPTION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un bouquet garni aromatisé.

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

Dextrose de blé, sel, exhausteur de goût : monoglutamate de sodium, arômes, oignon, thym, sarriette, persil, romarin, coriandre, poireau, plantes aromatiques, épices, céleri (céleri).

MODE D'UTILISATION

Dosage : 8 g/L d'eau.

Disperser la quantité nécessaire de préparation déshydratée dans le volume correspondant de sauce ou de bouillon froid ou chaud. La préparation accompagnera la cuisson durant toute sa durée.

Bon appétit.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100 ml de produit reconstitué.
Energie (kJ) :	876	8
Energie (kcal) :	208	2
Matières grasses en g :	2,5	< 0,5
Dont acides gras saturés en g :	0,5	< 0,1
Glucides en g :	33	< 0,5
Dont sucres en g :	29	< 0,5
Fibres en g :	6,6	< 0,5
Protéines en g :	10	< 0,5
Sel (Na x 2,5) en g :	37,5	0,30

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
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

Boite 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.