	Réf. info : S980	FICHE TECHNIQUE	
Selectal	Code produit : 679801475 Code vrac : 679801471 indice 12 Réf. R&D : 220E1803	***Préparation déshydratée pour BOUILLON TYPE « POT AU FEU »*** ***Sans glutamate monosodique ajouté*** ***Sans matières grasses végétales hydrogénées ajoutées***	Créée le : 14.11.02 Révisée le : 04.02.2025 (10) Par NSC Page 1 / 1

DEFINITION

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

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

Sel, sirop de glucose de blé, arômes, extrait de viande de bœuf (5,6%), graisse de volaille (antioxydant : extrait de romarin), oignon, épices.

DECLARATION DES ALLERGENES

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

MODE DE PREPARATION

Dosage : 25 g pour 1 litre d'eau. **Soit une boite pour 60 litres.**
Délayer la quantité nécessaire de produit dans de l'eau froide. Porter à ébullition tout en remuant avec un fouet. Laisser frémir 5 min en remuant de temps en temps.

Suggestions d'utilisation : Aromatise l'eau de cuisson du riz et des pâtes. Corse également la cuisson des viandes et des légumes. S'utilise aussi bien comme bouillon de cuisson ou en soupe

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100 mL reconstitués selon la mise en œuvre.
Energie (kJ) :	956	21
Energie (kcal) :	227	5
Matières grasses en g :	5,4	<0,5
Dont acides gras saturés en g :	1,6	<0,1
Glucides en g :	34	0,8
Dont sucres en g :	4,6	<0,5
Fibres en g :	0,8	<0,5
Protéines en g :	10	<0,5
Sel (Na x 2,5) en g :	45,0	1,1

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		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 1,4 kilogramme.

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation 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 règlementation 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.