

**FICHE TECHNIQUE**

Préparation en pâte pour

BOUILLON DE LEGUMES

Réf info : T3910103

Code vrac : TO3910103V indice 3

Code R&D : 165E1801

Créée le : 26.05.16 (LS)

Révisée le : 21.02.2024 (4) (VBU)

Page 1 / 1

DESCRIPTION

Préparation en pâte pour élaborer un bouillon de légumes.

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

Sel, huile de colza et huile de karité, arômes, jus concentré de carotte (maltodextrine de maïs et/ou de pomme de terre) (5%), jus concentré de poireau (maltodextrine de maïs et/ou de pomme de terre) (4%), sucre, dextrose de blé, poireau (3%), oignon, jus concentré d'oignon (maltodextrine de maïs et/ou de pomme de terre), panais (2%), ail, acidifiant : acide citrique, épice.
Légumes : 14%

MODE DE PREPARATION

Pour obtenir 1 litre de bouillon de légumes, délayer au fouet 20g de pâte dans 1 litre d'eau tiède. Porter à ébullition et laisser cuire 2 minutes à feu doux.

DOSAGE

Produit	Eau	Litres de bouillon reconstitué
20g	1L	1L
La boîte de 1Kg	50L	50L

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Parfume agréablement l'eau de cuisson de vos pâtes et riz, et relève la saveur d'un risotto ou de vos ravioles.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte	Valeurs théoriques pour 100ml de produit reconstitué à 20g/L
Energie (kJ):	1663	33
Energie (kcal):	400	8
Matières grasses en g	30	0,6
Dont acides gras saturés en g:	10	0,2
Glucides en g	24	0,5
Dont sucres en g:	14	<0,5
Fibres en g :	2,8	<0,5
Protéines en g :	6,9	<0,5
Sel (Na x 2,5) en g :	32,0	0,63

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 sulfite-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 = 12 mois en emballage fermé d'origine.

Après ouverture, à conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière. Respecter des bonnes pratiques d'hygiène.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 1kg.

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 oeuvre 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 quelle qu'en soient les conséquences.

TOQUE D'AZUR – Colin RHD SAS

Parc de la Conterie - 14 rue Léo Lagrange - Bât C - 35131 CHARTRES DE BRETAGNE - Tél : 0810 598 596 - Fax : 0820 858 011