



EXTRAIT DE VIN BLANC
SANS GLUTAMATE AJOUTE
Code : R015031

DESCRIPTION

Produit poudre

LISTE D'INGREDIENTS

Extraits de vin blanc (76%) (contient sulfites) ; dextrose ; huile de tournesol oléique - auxiliaire technologique

SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Énumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

MODE D'EMPLOI / DOSAGE

En dilution dans l'eau ou en saupoudrage dans la sauce ou le produit.

RENDEMENT

PRODUIT	EAU	Produit Reconstitué
40 g	1 litre	1.040 kg
1 kg	25 litres	26 kg

ACIDES GRAS TRANS Valeurs indicatives

	Pour 100 g de mix
Acides gras trans (g)	< 0,1

PROFIL PHYSICO-CHIMIQUE ET NUTRITIONNEL - Valeurs indicatives

	Pour 100 g de mix	Pour 1 litre de produit reconstitué Soit pour 40 g de produit/litre
Valeur énergétique :		
Kcal	351	140
KJ	1490	596
Matières Grasses (g)	1	< 1
Dont acides gras saturés (g)	< 1	< 0,5
Glucides (g)	84	34
Dont sucres (g)	26	10
Protides (g)	1	< 1
Sel (NaCl) (g)	0	0
Sodium (mg)	< 100	< 50
Fibres (g)	< 1	< 0,5
Titre alcoométrique (% vol)	< 0,1	< 0,1

NORMES MICROBIOLOGIQUES

Germes totaux	< 100 000/g
Coliformes totaux 30°C	≤ 1 000/g
Coliformes fécaux 44°C	≤ 10/g
ASR 46°C	≤ 30/g
Salmonella	absence/25 g
Staphylococcus aureus	< 100/g
Levures et moisissures	< 1 000/g

DLUO / CONDITIONS DE STOCKAGE

18 Mois A conserver entre 15 et 25°C

BUREAU COMMERCIAL

6 Rue Robert Moinon
95190 GOUSSAINVILLE
Tél : 01.34.38.87.85
Fax : 01.34.38.87.81





EXTRAIT DE VIN BLANC
SANS GLUTAMATE AJOUTE
Code : R015031

Dans l'emballage d'origine soigneusement fermé à l'abri de la lumière et de l'humidité

CONDITIONNEMENT

10 doses de 1 kg (sac aluminium) par carton

ETIQUETAGE ALLERGENES (Règlement 1169/2011/UE)

Arachides et produits dérivés	absence	
Fruits à coques et produits dérivés	absence	
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	absence	
Crustacés et produits dérivés	absence	
Mollusques et produits dérivés	absence	
Poissons et produits dérivés	absence	
Oeufs et produits dérivés	absence	
Lait et produits dérivés (y compris lactose)	absence	
Soja et produits dérivés	absence	
Lupin et produits dérivés	absence	
Graines de sésame et produits dérivés	absence	
Moutarde et produits dérivés	absence	
Céleri et produits dérivés	absence	
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg	présence	Environ 105 ppm

Notre système HACCP allergènes est suffisant pour considérer un risque de contamination croisée maîtrisé pour les allergènes suivants : Crustacés, Arachides, Fruits à coques, Moutarde, Sésame (graines), Sulfites > 10 ppm, Lupin, Poisson et Mollusques. Le risque de contamination croisée ne peut pas être exclu sur les allergènes suivants : gluten, lait, œuf, soja et céleri.

Information OGM (Règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE)

Ce produit n'est pas soumis à l'étiquetage OGM.

Information IONISATION (Directive 1999/2/CE)

Ce produit n'a pas subi de traitement ionisant et ne contient aucun ingrédient ionisé.

Information CONTAMINANTS

Ce produit respecte la réglementation européenne en vigueur concernant les pesticides, les métaux lourds et les mycotoxines.

Remarque

Le produit correspond aux directives UE. Les dispositions légales nationales sont à vérifier dans chaque cas.

L'information contenue dans cette fiche technique est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances. Ce produit est destiné à un usage alimentaire et n'est pas destiné à être consommé en l'état. Il convient que l'utilisateur se reporte à la législation en vigueur en ce qui concerne l'usage de ce produit et vérifie au moment de la consultation que la présente fiche technique est à jour. Cette fiche technique annule et remplace toute fiche précédemment émise pour ce produit. N'hésitez pas à nous contacter pour toute question