

BASE BLANCHE VEGETARIENNE

SANS GLUTAMATE AJOUTE

Code : R022901

DESCRIPTION

Produit poudre

LISTE D'INGREDIENTS

Maltodextrine ; farine de BLE ; sel ; fécule ; LACTOSE ; arômes ; LAIT écrémé en poudre ; matière grasse de palme ; acidifiant : acide citrique (E 330) ; épice et plante aromatique

SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Énumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

MODE D'EMPLOI / DOSAGE

Diluer de 30 à 50g maximum de préparation dans 1 litre d'eau chaude.

Mettre l'eau puis le mix. Monter à 90°C sous agitation constante pour une bonne homogénéisation, ajouter les autres ingrédients, maintenir 3 minutes à feu doux.

RENDEMENT

PRODUIT	EAU	Produit Reconstitué
30 à 50 g	1 litre	1.03 à 1.05 Kg
1 kg	20 à 34 litres	21 à 35 Kg

ACIDES GRAS TRANS Valeurs indicatives

	Pour 100 g de mix
Acides gras trans (g)	0

PROFIL PHYSICO-CHIMIQUE ET NUTRITIONNEL - Valeurs indicatives

	Pour 100 g de mix	Pour 1 litre de produit reconstitué (Dosage 50 g /L)
Valeur énergétique :		
	Kcal	310
	KJ	1312
Matières Grasses (g)	4	2
Dont acides gras saturés (g)	2	1
Glucides (g)	62	31
Dont sucres (g)	17	8.5
Protides (g)	6	3
Sel (NaCl) (g)	15	7.5
Sodium (mg)	6000	soit 300 mg (pour 100g de produit reconstitué)
Fibres (g)	1	< 1
FGE203 - n° FL 05.140 (Deca-2(trans),4(trans)-dienal) (ppm)	13	6.5
FGE203 - n° FL 05.194 (tr-2, tr-4-Nonadienal) (ppm)	2	1
FGE203 - n° FL 05.196 (tr-2, tr-4-Undecadienal) (ppm)	2	1

NORMES MICROBIOLOGIQUES

Germes totaux	< 100 000/g
Coliformes totaux 30°C	≤ 1 000/g
Coliformes fécaux 44°C	≤ 10/g

BUREAU COMMERCIAL

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



BASE BLANCHE VEGETARIENNE

SANS GLUTAMATE AJOUTE
Code : R022901

ASR 46 °C	≤ 30/g
Salmonella	absence/25 g
Staphylococcus aureus	< 100/g
Levures et moisissures	< 1 000/g

DLUO / CONDITIONS DE STOCKAGE

24 mois A conserver entre 15 et 25 °C
Dans l'emballage d'origine soigneusement fermé à l'abri de la lumière et de l'humidité

CONDITIONNEMENT

Pot 1kg, 8 pots 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	presence	farine de BLE
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)	presence	LACTOSE ; LAIT écrémé en poudre
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	absence	

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 règlement 378/2017/EU fixe des teneurs maximales pour certaines substances aromatisantes par catégorie de denrées alimentaires. Il convient à l'utilisateur final de vérifier que l'emploi de ce produit est conforme à ce règlement, en calculant les teneurs en substances aromatisantes en fonction de son propre dosage d'application. Le service Documentation Technique et Réglementation reste à votre disposition pour tout complément d'information.

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