



FUMET DE POISSON AROMES NATURELS

Code : CK00329

LOT 22 D 02 Produit N° 1

DESCRIPTION

Produit poudre

LISTE D'INGREDIENTS

Semoule de riz ; fécule de pomme de terre ; sel ; POISSONS en poudre ; arômes naturels (contient POISSON) ; plantes aromatiques ; huile de tournesol oléique - auxiliaire technologique ; antiagglomérant : carbonate de magnésium - auxiliaire technologique (E 504i)

SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Énumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

Ou

Fumet de poisson [semoule de riz ; fécule ; sel ; poissons en poudre ; arômes naturels ; plantes aromatiques]

MODE D'EMPLOI / DOSAGE

2% sur produit fini

Diluer 20 g de préparation selon la texture voulue dans 1 litre d'eau tiède / froide et porter à ébullition 3 minutes.

RENDEMENT

PRODUIT	EAU	Produit Reconstitué
20 g	1 litre	1.020kg
1 kg	50 litres	51 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 20 g /L)
Valeur énergétique :		
	Kcal	290
	KJ	1230
Matières Grasses (g)	2	0,4
Dont acides gras saturés (g)	1	0,2
Glucides (g)	54	11
Dont sucres (g)	1	0,2
Protides (g)	13	2,6
Sel (NaCl) (g)	15	3
Sodium (mg)	6300	soit 126 mg (pour 100g de produit reconstitué)
Fibres (g)	2	0,4
FGE203 - n° FL 05.140 (Deca-2(trans),4(trans)-dienal) (ppm)	0,1	< 0,1

NORMES MICROBIOLOGIQUES

Germes totaux < 100 000/g

BUREAU COMMERCIAL

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



FUMET DE POISSON AROMES NATURELS

Code : CK00329

LOT 22 D 02 Produit N° 1

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

12 mois à conserver entre 15 et 25°C

CONDITIONNEMENT

En poche plastique de 5 kg

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	présence	poissons en poudre ; arômes naturels
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	absence	

Le risque de contaminations croisées liées au process peut être considéré comme minimisé pour les allergènes non présents intentionnellement.

Les principales mesures en place sont : ordonnancement de la totalité de nos lots en production vis à vis du risque allergène, plan d'analyses relatif aux contaminations fortuites.

Des risques de contaminations croisées via les matières premières elles-mêmes peuvent exister (exemples : process fournisseur, contaminations au champ ou à la récolte).

Pour ce produit, un risque de contamination croisée avec les allergènes lait, œuf, céleri et moutarde existe (< 10ppm).

Information nanomatériaux (règlement 2283/2015/UE)

Ce produit n'est pas soumis aux dispositions particulières d'étiquetage sur les nanomatériaux.

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



FUMET DE POISSON AROMES NATURELS

Code : CK00329

LOT 22 D 02 Produit N° 1

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

BUREAU COMMERCIAL

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

