



## FOND BRUN DE VEAU AROMES NATURELS

Code : CC00194

LOT 22 D 02 Produit N° 3**DESCRIPTION**

Produit poudre

**LISTE D'INGREDIENTS**

Semoule de riz ; arômes naturels ; sel ; sucre brun ; graisse de boeuf et viande de veau ; légume et extrait de légume (tomate, extrait de carotte) ; antiagglomérant : carbonate de magnésium - auxiliaire technologique (E 504i)

**SUGGESTION D'ETIQUETAGE**

Énumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

**MODE D'EMPLOI / DOSAGE**

Dosage d'application : 3 % du produit fini  
 Vous pouvez doser plus ou moins en fonction de l'intensité désirée.  
 Notes aromatiques : veau, rôti, charnu, jus.

**RENDEMENT**

PRODUIT	EAU	Produit Reconstitué
30 g	1 litre	1.030 kg
1 kg	33,3 litres	34,3 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 (Dosage 30 g /L)
Valeur énergétique :		
	Kcal	319
	KJ	1348
Matières Grasses (g)	5	1,5
Dont acides gras saturés (g)	2	0,6
Glucides (g)	59	18
Dont sucres (g)	8	2
Protides (g)	10	3
Sel (NaCl) (g)	15 +/- 3	4
Sodium (mg)	6400	soit 192 mg (pour 100g de produit reconstitué)
Fibres (g)	1	0,3
FGE203 - n° FL 05.108 (Undeca-2,4-dienal) (ppm)	< 0,1	< 0,1
FGE203 - n° FL 05.140 (Deca-2(trans),4(trans)-dienal) (ppm)	0,3	< 0,1

**BUREAU COMMERCIAL**

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



Code : CC00194

**LOT 22 D 02 Produit N° 3****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**

12 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**

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	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	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.

**BUREAU COMMERCIAL**

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

Code : CC00194

LOT 22 D 02 Produit N° 3**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*