

**JUS DE VEAU LIE HYPOSODE NG**

SANS OGM

Code : S021538**DESCRIPTION**

Produit poudre

LISTE D'INGREDIENTS

Dextrose ; amidons modifiés ; arômes ; fécule ; exhausteurs de goût : monoglutamate de sodium (E 621), 5'-ribonucléotide disodique (E 635) ; saccharose ; extrait de vin blanc ; légumes (tomate, poireau, carotte) ; matière grasse de palme ; plantes aromatiques ; graisse de poulet et viande de veau ; antiagglomérant : carbonate de magnésium - auxiliaire technologique (E 504i) ; colorant : caramel (E 150c)

SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Enumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

MODE D'EMPLOI / DOSAGE

Diluer 30 à 50 g 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 feux doux.

RENDEMENT

PRODUIT	EAU	Produit Reconstitué
30 à 50 g	1 litre	1.05 kg
800 g	16 litres à 26,66 litres	16.80 à 27,46 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 50 g de produit / litre
Energie :	Kcal	161
	KJ	680
Lipides (g)	3	2
Acides gras saturés (g)	1	< 1
Glucides (g)	65	33
Sucres (g)	34	17
Protides (g)	8	4
Sel (NaCl) (g)	3	2
Sodium (mg)	2200	1100 soit 110 mg pour 100g de produit reconstitué
Fibres (g)	1	< 1
Potassium (mg)	3000	1500

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

Bureau commercial

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

**JUS DE VEAU LIE HYPOSODE NG**

SANS OGM

Code : S021538

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

10 doses de 0,800 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
Œufs 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

La maîtrise de notre HACCP allergènes est suffisante pour rendre négligeable le risque de contamination croisée pour les allergènes suivants : Crustacés, Arachides, Fruits à coques, Moutarde, Sésame (graines), Sulfites > 10 ppm, Lupin, Poisson et Mollusques.

Information OGM (Rèlements 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

La précision du terme hyposodé dans notre dénomination commerciale correspond à l'allégation nutritionnelle PAUVRE EN SODIUM du Règlement 1924/2006/CE:

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est pauvre en sodium ou en sel, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas plus de 0,12 g de sodium ou de l'équivalent en sel par 100 g ou par 100 ml.

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 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