



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

DETAIL DU PRODUIT

Nom du Produit	Prép. déshydratée pour BOUILLON DE LEGUMES HYPO
Code Produit	800338
Code Développement	800338PREP-002
Description produit	Poudre beige / alliacé-viandé léger-céleri

Liste des ingrédients

Dextrose, maltodextrine, poudre de poireau (9,7%), plantes aromatiques, arômes naturels (céleri), poudre de tomate (1,5%), huile de tournesol, épices.

Taux de sodium pour 100 g de produit reconstitué au dosage maximum préconisé : 0,56 mg.
(A inclure dans la quantité quotidienne de sodium prescrite par le médecin)

La déclaration d'ingrédients du produit fini doit inclure tous les allergènes conformément à la réglementation sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

RECOMMANDATION DE DECLARATION

Comme la déclaration d'ingrédients en incluant les allergènes mentionnés à la page 2.

DOSAGE / MODE D'UTILISATION

Disperser le produit dans le liquide chaud et porter à ébullition. - Réalisation de consommés, potages. - Mouillement de pâtes et de légumes (cuisson). - Confection de veloutés - Amélioration d'une sauce

- Base de sauce :

Dosage : 20 g/L. Rendement : 1kg = 50L de base de sauce.

- Élément de cuisson :

Dosage : 10 g/L. Rendement : 1kg = 100L de bouillon de légumes.

Délayer le bouillon de légumes dans l'eau froide et porter à ébullition

PARAMETRES CLEFS

Test	Min	Max	Unités	Méthode
------	-----	-----	--------	---------

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Test	Valeur type	Méthode
Flore totale	<300000	/g
E Coli	<10	/g
Salmonella spp.	Absent	/25g
Coliformes totaux (30 °C)	<1000	/g
Coliformes thermotolérants (44 °C)	<10	/g
Anaérobies sulphito-réducteurs	<30	/g
Staphylococcus aureus	<100	/g



ALLERGENES				
Allergène	Présent (à étiqueter)	Source	Présent sur la Ligne?	Présent sur le Site?
Arachides et dérivés	NON		Non	Non
Fruits à coque (autres que les arachides) et dérivés	NON		Non	Non
Céréales contenant du gluten	NON		Oui	Oui
Crustacés et dérivés	NON		Oui	Oui
Oeufs et dérivés	NON		Oui	Oui
Poissons et dérivés	NON		Oui	Oui
Soja et dérivés	NON		Oui	Oui
Lait et dérivés (y compris lactose)	NON		Oui	Oui
Céleri et dérivés	OUI	Arôme (contient du céleri)	Oui	Oui
Moutarde et dérivés	NON		Oui	Oui
Graines de sésame et dérivés	NON		Non	Non
Mollusques et dérivés	NON		Non	Non
Lupin et dérivés	NON		Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites > 10ppm exprimés en SO2	NON		Oui	Oui

Note: Toutes les précautions raisonnables, que l'on pourrait attendre d'un fabricant responsable, ont été prises pour limiter les contaminations croisées.

Conforme à la Directive U.E 2003/89/CE et ses amendements

1 Autres fruits à coques, à savoir : amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia (*Macadamia ternifolia*) et du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits



INFORMATIONS SPÉCIFIQUE	Oui = convient, Non = ne convient pas	Commentaire/ Certification
Végétarien (Ovo-Lacto)	OUI	
Végétalien	OUI	
Coeliaque <100 ppm de gluten (par calcul)	NON CONNU	
Coeliaque <20 ppm de gluten (par calcul)	NON CONNU	
	Certifié / Convient / Non Certifié	Commentaire/ Certification
Kasher	Non Certifié	Convient
Halal	Non Certifié	Convient
Biologique	Non Certifié	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES			
Nutriment	Valeur type	Unité	Pour 100g (sur le produit réhydraté) Dosage: 20.00g/L
Energie en kJ	1,494.30	kJ/100g	29.30
Energie en Kcal	353.02	kCal/100g	6.92
Glucides	81.08	g/100g	1.59
Glucides disponibles	77.94	g/100g	1.53
dont sucres	51.42	g/100g	1.01
Lipides	1.41	g/100g	0.03
Acides gras saturés (AGS)	0.16	g/100g	0.00
Acides gras mono insaturés (AGMI)	0.36	g/100g	0.01
Acides gras poly insaturés (AGPI)	0.80	g/100g	0.02
Protéines (N X 6.25)	6.40	g/100g	0.13
Humidité	7.03	g/100g	0.14
Fibres alimentaires	2.85	g/100g	0.06
Sodium	28.41	mg/100g	0.56
cendres	2.15	g/100g	0.04
Sel (NaCl)	0.09	g/100g	0.00

Calculé à partir des données matières premières. Les valeurs établies devront être utilisées seulement à titre indicatif.

ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIES	
Le produit est-il soumis à un étiquetage OGM conformément aux réglementations U.E d' étiquetage ?	NON

IONISATION	
Le produit nécessite-t-il un étiquetage concernant l'ionisation ou la présence d'ingrédients ionisés conformément aux réglementations U.E d' étiquetage ?	NON

RECOMMANDATIONS DE CONSERVATION & DE STOCKAGE
Conserver à température ambiante dans l'emballage d'origine. Tenir à l'abri de l'humidité.
Durée de conservation (emballage fermé) à compter de sa date de fabrication: 547 jours



CONDITIONNEMENT

Poids (Net): 1KG sacs (8003381401)
Nombre de sacs par carton:
Nombre d'unités par palette:

ETIQUETAGE

Sur l'étiquette du sac figurent la DLUO, le numéro de lot, le nom et le code du produit.

DONNEES DE SANTE & SECURITE

LEGISLATION & DECLARATION

Le produit sera fabriqué et conditionné en accord avec la réglementation européenne applicable en vigueur. L'information est fournie de bonne foi. Elle est basée sur la formulation du produit, les informations transmises par nos fournisseurs de matières premières et le site de production à la date d'édition de cette fiche technique. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que cette information est appropriée et complète, en accord avec l'utilisation spécifique du produit. Les réglementations nationales devront être vérifiées pour des applications spécifiques ainsi que la déclaration du produit, compte tenu du fait que la réglementation peut varier d'un pays à un autre.

CONFIDENTIALITE

Cette fiche technique et les informations qu'elle contient sont la propriété du groupe Kerry et ne doivent en aucun cas être divulguées à un tiers sans autorisation préalable écrite du groupe.

VALIDATION

Validation pour Kerry Ingredients & Flavours EMEA

Signature

Validation pour le client

Signature

Nom FRANCOISE LE GARREC
Position Assistante Qualité
Date 25-Feb-2013

Nom
Position
Date

Merci de noter que si la fiche technique n'est pas renvoyée, signée sous 28 jours, suivant la date mentionnée ci-dessus KI&F EMEA considérera l'acceptation de ce document