

## Information

## Plus Produit

Extrait de levure BIO

## Ingrédients

Sel, extrait de levure\*, sucre\*, amidon de maïs\*, viande de volaille\* 6,9% (viande de volaille\*, antioxydant : extrait de romarin\*), oignon\*, huile de tournesol\*, ail\*, poivre\*, curcuma\*. \* Ingrédients issus de l'agriculture Biologique.

Salt, yeast extract \*, sugar \*, corn starch \*, poultry meat \* (6.9%) ( poultry meat \*, rosemary extract \*), onion\*, sunflower oil \*, garlic\*, pepper \*, turmeric\*. \* Ingredients from Organic Agriculture

### Fabriqué dans un atelier utilisant :

gluten - sulfites- fruits à coque - soja- crustacés - poissons - oeufs - lait -céleri

## Mode d'emploi

Ce bouillon contenant des ingrédients issus de l'agriculture biologique est une préparation naturelle qui intégrera très bien vos potages, sauces et même relèvera vos plats biologiques. Délayer le contenu de la boîte dans la quantité nécessaire d'eau, puis porter à ébullition quelques minutes en remuant constamment.

## Dosage

### Dilution :

15 à 25g de préparation pour 1 Litre d'eau

### Rendement :

24 à 40 Litres

## Informations nutritionnelles

Valeurs Nutritionnelles Moyennes	Pour 100g de produit déshydraté	Pour 100g de produit reconstitué (Base Eau)
<b>Energie</b>	<b>1092 kJ / 259 kcal</b>	<b>21 kJ / 5 kcal</b>
<b>Matières grasses</b>	5,3g	<0,5g
<b>- dont Acides gras saturés</b>	0,8g	<0,1g
<b>Glucides</b>	36g	0,7g
<b>- dont Sucres</b>	17g	<0,5g
<b>Protéines</b>	16g	<0,5g
<b>Sel</b>	34,3g	0,67g

Issues de données analytiques et théoriques. Elles sont indicatives considérant les fluctuations des matières premières mises en œuvre.

Mise à jour le 18/08/2022

Les informations contenues dans cette fiche technique sont celles dont nous disposons en l'état de nos connaissances actuelles. Cette préparation déshydratée est destinée à un usage alimentaire. Il convient à l'utilisateur de se reporter à la législation en vigueur. Produits fabriqués par l'entreprise Titok Production sous la marque déposée Titok Restauration.

## Engagements Qualité

- Produit élaboré à partir de matières premières sélectionnées suivant des critères spécifiques.
- Produit non ionisé conforme au règlement 1999/2/CE et certifié par les certificats de nos fournisseurs
- Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur et certifié par les certificats de nos fournisseurs
- Gestion de la qualité : Méthode réglementaire HACCP en place
- Agrément Sanitaire : Fr 85 166 010
- Système de management de la qualité, sécurité et légalité des aliments IFS Food V6, certifié depuis le 31 Janvier 2014

## Critères bactériologiques

Germes recherchés	Critères
Flore aérobie mésophile 30°C	< 300 000 / g
Coliformes totaux 30°C	< 1 000 / g
Coliformes thermotolérants	< 10 / g
Anaérobies sulfite réducteurs à 46°C	< 30 / g
Levures / Moisissures	< 1 000 / g
Salmonella	Absence / 25 g
Staphylococcus pathogène	< 100 / g

## Normes - Organismes certificateurs

Notre entreprise fabrique des produits issus de l'agriculture biologique qui sont certifiés par un organisme certificateur indépendant ECOCERT. International Featured Standard (IFS) est un référentiel d'audit, créé en 2003, qui certifie les fournisseurs d'aliments.



## Conservation / Stockage

Date de durée minimale (DDM) après fabrication : 21 mois

Entreposer dans son emballage d'origine fermé, à température ambiante, dans un lieu sec, frais et sain à l'abri de la lumière. Après ouverture, refermer soigneusement et utiliser dans les meilleurs délais

Mise à jour le 18/08/2022

Les informations contenues dans cette fiche technique sont celles dont nous disposons en l'état de nos connaissances actuelles. Cette préparation déshydratée est destinée à un usage alimentaire. Il convient à l'utilisateur de se reporter à la législation en vigueur. Produits fabriqués par l'entreprise Titok Production sous la marque déposée Titok Restauration.

## Allergènes majeurs

Liste des allergènes majeurs (liste selon annexe II du règlement UE 1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011). Ces informations sont issues des renseignements donnés par les fournisseurs de matières premières et du process de fabrication de l'entreprise

Allergènes majeurs	Présents dans le produit	Allergènes présents dans l'usine
Arachides et produits à base d'arachides	non	non
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	non	oui
Œufs et produits à base d'œufs	non	oui
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de céréales à l'exception des maltodextrines, sirop de glucose, dextrose issus du blé, sirops de glucose à base d'orge	non	oui
Poissons et produits à base de poissons	non	oui
Crustacés et produits à base de crustacés	non	oui
Soja et produits à base de soja	non	oui
Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits	non	oui
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	non	non
Moutarde et produits à base de moutarde	non	non
Céleri et produits à base de céleri	non	oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO <sub>2</sub> (produit reconstitué conformément aux instructions)	non	oui
Lupin et produits à base de lupin	non	non
Mollusques et produits à base de mollusques	non	non

Mise à jour le 18/08/2022

Les informations contenues dans cette fiche technique sont celles dont nous disposons en l'état de nos connaissances actuelles. Cette préparation déshydratée est destinée à un usage alimentaire. Il convient à l'utilisateur de se reporter à la législation en vigueur. Produits fabriqués par l'entreprise Titok Production sous la marque déposée Titok Restauration.

# Bouillon de Volaille bio

Issu de l'Agriculture Biologique  
Boîtes de 600g

Code Produit

2211

## Données logistiques

	Type	Poids Net	GENCODE EAN13
Unité Consommateur (UC)	Boites	600g	3760103008088
Unité de distribution (UD)	Carton	7,20 kg	
Palette Gerbable : NON	Palette	230,40 kg	

Code Douanier	Nb UC / UD	Nb UD / Couche	Nb Couche / Palette	Nb UD / Palette	Nb UC / Palette
2 104 1000 90	12	4	8	32	384

Mise à jour le 18/08/2022

Les informations contenues dans cette fiche technique sont celles dont nous disposons en l'état de nos connaissances actuelles. Cette préparation déshydratée est destinée à un usage alimentaire. Il convient à l'utilisateur de se reporter à la législation en vigueur. Produits fabriqués par l'entreprise Titok Production sous la marque déposée Titok Restauration.