

 ARIAKE FP Natural Ingredients	ENREGISTREMENT		Création : 23/01/2013
	FICHE TECHNIQUE produit 133001 et 133002		Date de mise à jour : 22/06/2021
	Référence : E133001-2-P-EX2-02	Page : 1/1	version : D



FOND de veau pot de 500g ou seau de 3kg



CODE PRODUIT	pot de 500g : 133001 seau de 3 kg : 133002					
DESCRIPTION DU PRODUIT	Base de sauce ou de cuisson. Fond cuisiné avec une note franche de veau soutenue par un bouquet équilibré de légumes.					
LISTE DES INGREDIENTS	Bouillon de veau concentré 22,4% (eau, partie de veau), extrait de levure, sel, oignon rôti (oignon, eau), maltodextrine, extrait de boeuf, graisse de veau 7% (graisse, antioxydant : extrait de romarin), viande de bœuf bouillie (bœuf, eau), amidon de maïs modifié, eau, jus de légumes (extrait de carotte, extrait d'oignon), sucre, herbes & épices (laurier).					
ALLERGENES	Absence d'allergène selon le règlement 1169/2011/CE					
OGM	Ne contient pas d'OGM ou de dérivés d'OGM tel que défini dans la directive 2001/18/CE et les règlements 1829/2003 et 1830/2003					
IONISATION	Ne contient pas d'ingrédients ou de dérivés ionisés et n'a pas subi de traitement ionisant selon les directives 1999/2/CE et 1999/3/EC					
CONTAMINANTS	Conforme au règlement 1881/2006 CE portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires					
CONSERVATION	DLUO de 12 mois Conserver dans un endroit frais et sec dans son emballage d'origine Après ouverture, conserver au frais (maximum +6°C) et consommer dans les 3 semaines.					
MODE D'EMPLOI	Délayer le produit dans l'eau chaude. Dosage : -Base de sauce : 50g de fond dans 1L d'eau ou 1 pot (500g) dans 10L d'eau -Base de cuisson : 30g de fond dans 1L d'eau ou 1 pot (500g) dans 16L d'eau					
COMPOSITION NUTRITIONNELLE		Pour 100 g de fond pâte	Pour 100mL préparé			
	Energie	819 kJ/ 195 kcal	41 kJ/ 9,8 kcal			
	Matières grasses	7,5 g	0,4 g			
	dont acides gras saturés	2,7 g	0,2 g			
	Glucides	14,5 g	0,7 g			
	dont sucres	2,5 g	0,2 g			
	Protéines	17 g	0,9 g			
Sel	14 g	0,7 g				
DONNEES DE SECURITE ALIMENTAIRE	Paramètre		Critère	Méthode		
	Salmonelles (selon 2073/2005/CE)		Absence dans 25g	ISO 6579		
	Coliformes totaux		< 10 ufc/g	ISO 4832 & ISO 4831		
DONNEES PHYSICO CHIMIQUES	Indice de réfraction		57 ° Brix	réfractomètre Atago		
TYPE DE CONDITIONNEMENT	- pot ou seau plastique					
DONNEES LOGISTIQUES pot 500g	UC (Unité Consommateur)	Code EAN		Poids net	(dxH) en mm	
		5425027850103		0,500 kg	104x74	
	UV (Unité de Vente)	Code EAN		NB UC/UV	Poids net	(LxlxH) en mm
		15425027850100		6	3 kg	329x122x171
Palette	UV/couche	Nb couches	NB UV/palette	Poids brut	(LxlxH) en mm	
	22	9	198	688 kg	1200x800x1660	
DONNEES LOGISTIQUES seau 3kg	UV (Unité Vente)	Code EAN		Poids net	(LxlxH) en mm	
		5425027850134		3 kg	251x169x114	
	Palette	UV/couche	Nb couches	NB UV/palette	Poids brut	(LxlxH) en mm
		21	8	168	560 kg	1200x800x1100
COMMERCIALISE PAR	F. P. Natural Ingredients S.A.S. Parc d'Activités de Cerisé - Rue Marie Harel - 61000 ALENCON Tel: 02 33 28 28 00 - Fax : 02 33 28 87 15					
PRODUIT PAR						