

 <b>ARIAKE</b> FP Natural Ingredients	ENREGISTREMENT		Création : 23/01/2013
	<b>FICHE TECHNIQUE</b>		Date de mise à jour : 22/06/2021
	<b>produit 131001 et 131002</b>		
	Référence : E131001-2-P-EX2-02	Page : 1/1	version : D



## FOND de volaille pot de 500g ou seau de 3kg



<b>CODE PRODUIT</b>	<b>pot de 500g : 131001</b> <b>seau de 3 kg : 131002</b>				
<b>DESCRIPTION DU PRODUIT</b>	Base de sauce ou de cuisson. Fond cuisiné avec une note franche de volaille soutenue par un bouquet équilibré de légumes.				
<b>LISTE DES INGREDIENTS</b>	Bouillon de volaille concentré 31% (eau, partie de volaille, sel), extrait de levure, viande de volaille bouillie 16% (volaille, eau), maltodextrine, sel, eau, graisse de volaille 7% (graisse, antioxydant : extrait de romarin), jus de légumes (extrait de carotte, extrait d'oignon), amidon de maïs modifié, herbes & épices (laurier).				
<b>ALLERGENES</b>	Absence d'allergène selon le règlement 1169/2011/CE				
<b>OGM</b>	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				
<b>IONISATION</b>	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				
<b>CONTAMINANTS</b>	Conforme au règlement 1881/2006 CE portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires				
<b>CONSERVATION</b>	<b>DLUO de 12 mois</b> 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.				
<b>MODE D'EMPLOI</b>	Délayer le produit dans l'eau chaude ou froide. 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				
<b>COMPOSITION NUTRITIONNELLE</b>		<b>Pour 100 g de fond pâte</b>	<b>Pour 100mL préparé</b>		
	<b>Energie</b>	<b>890 kJ/ 212 kcal</b>	<b>44,5kJ/ 10,6 kcal</b>		
	<b>Matières grasses</b>	<b>9 g</b>	<b>0,5 g</b>		
	dont acides gras saturés	3 g	0,2 g		
	<b>Glucides</b>	<b>14,5 g</b>	<b>0,7 g</b>		
	dont sucres	1,5 g	<0,1 g		
	<b>Protéines</b>	<b>18 g</b>	<b>0,9 g</b>		
<b>Sel</b>	<b>14 g</b>	<b>0,7 g</b>			
<b>DONNEES DE SECURITE ALIMENTAIRE</b>	<b>Paramètre</b>	<b>Critère</b>	<b>Méthode</b>		
	Salmonelles (selon 2073/2005/CE)	Absence dans 25g	ISO 6579		
	Coliformes totaux	< 10 ufc/g	ISO 4832 & ISO 4831		
<b>DONNEES PHYSICO CHIMIQUES</b>	Indice de réfraction	57 ° Brix	réfractomètre Atago		
<b>TYPE DE CONDITIONNEMENT</b>	- pot ou seau plastique				
<b>DONNEES LOGISTIQUES pots 500g 131001</b>	<b>UC</b> (Unité Consommateur)	<b>Code EAN</b> 5425027850097	<b>Poids net</b> 0,500 kg	(dxH) en mm 104x74	
	<b>UV</b> (Unité de Vente)	<b>Code EAN</b> 15425027850094	<b>NB UC/UV</b> 6	<b>Poids net</b> 3 kg	
	<b>Palette</b>	<b>UV/couche</b>	<b>Nb couches</b>	<b>NB UV/palette</b>	<b>Poids brut</b>
		22	9	198	688 kg
<b>DONNEES LOGISTIQUES seaux 3 kg 131002</b>	<b>UV</b> (Unité Vente)	<b>Code EAN</b> 5425027850127	<b>Poids net</b> 3 kg	(LxlxH) en mm 251x169x114	
	<b>Palette</b>	<b>UV/couche</b>	<b>Nb couches</b>	<b>NB UV/palette</b>	<b>Poids brut</b>
		21	8	168	560 kg
					(LxlxH) en mm 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**

