



## PREPARATION DE BASE POUR BOUILLON DE LEGUMES PAUVRE EN SEL

35BL20Z

Bouillons



### DESCRIPTION

Préparation de base déshydratée pour apporter une note aromatique spécifique de bouillon de légumes pauvre en sel.

Pour denrées alimentaires.



### DONNÉES ORGANOLEPTIQUES

- **ASPECT** : Poudre
- **COULEUR** : Beige foncé
- **FLAVEUR** : Légumes à dominante oignon



### COMPOSITION - APPLICATION

#### 1. COMPOSITION :

Maltodextrine, légumes déshydratés (oignon, tomate, **céleri**, carotte, ail), dextrose, arômes, acidifiant : E330, épice.

#### 2. PRECONISATION DE DÉCLARATION SELON LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR :

Cf. Composition

#### 3. PRECONISATIONS D'UTILISATION :

20g de préparation pour 1L d'eau.

Incorporer la poudre dans l'eau tiède ou froide puis mélanger.

Porter à ébullition le mélange obtenu tout en mélangeant. Maintenir à ébullition 3 minutes.

#### 4. ALLERGENES :

Allergènes principaux (selon annexe II du règlement 1169/2011)	Présence intentionnelle (Formule)	Présence non intentionnelle (Ligne et/ou site)	Risque agricole (Méthode de culture)
Céréales contenant du gluten et dérivés (blé, orge, seigle, avoine, épeautre, kamut ou variétés hybrides de ceux-ci)	-	-	-
Crustacés et dérivés	-	-	-
Œufs et dérivés	-	-	-
Poissons et dérivés	-	-	-
Arachides et dérivés	-	-	Contrôlé < 1 ppm
Soja et dérivés	-	-	-
Lait et dérivés (y compris lactose)	-	-	-
Fruits à coque et dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de macadam et noix de Queensland)	-	-	-
Céleri et dérivés	OUI	-	-
Moutarde et dérivés	-	Traces possibles	-
Sésame et dérivés	-	-	-
Sulfites (E220 -228) et dioxyde de soufre [ $\geq 10$ ppm SO <sub>2</sub> ]	-	-	-
Lupin et produits à base de lupin	-	-	-
Mollusques et produits à base de mollusque	-	-	-

Les indications mentionnées ci-dessus se basent sur l'état actuel de nos connaissances et ne peuvent être assurées que dans le cadre des informations présentes.



#### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (g/100g)

**Energie** : 1 437 KJ / 344 Kcal  
**Matières grasses** : 0.4  
**dont acides gras saturés** : 0.1  
**Glucides** : 71.7  
**dont sucres** : 34.9  
**Fibres** : 1.510.3  
**Protéines** : 6.6  
**Sel (Na x 2.54)** : 1.2



#### SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

**Flore totale** : 300 000 / g maxi  
**Coliformes totaux** : 1 000 / g maxi  
**Coliformes thermotolérants** : 10 / g maxi  
**A.S.R** : 30 / g maxi  
**Staphylocoques** : 100 / g maxi  
**Salmonelles** : Abs / 25 g  
**Listéria** : Abs / 25 g



#### SPÉCIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

**Humidité** : 12 % maxi



#### DONNÉES COMPLÉMENTAIRES

**Ionisation** : Non  
**OGM** : Non  
**Origine** : Fabrication en France  
**Peut convenir à une alimentation Halal** : Non  
**Peut convenir à une alimentation Végétarienne** : Oui  
**Peut convenir à une alimentation Végétalienne** : Oui



#### CONSERVATION

**DDM** : 18 mois.  
**Conditions de conservation** : Dans un endroit frais et sec à l'abri de l'air, de la lumière et de l'humidité. Bien refermer après utilisation.



#### CONDITIONNEMENT

Carton de 12 seaux de 700g.

**Date de révision** : 27.01.2020 / Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'utilisation erronée de notre produit. L'acheteur doit se conformer à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation. La validation finale de nos formules incorporées dans le produit fini, ainsi que les tests de vieillissements, demeurent de la responsabilité de nos clients.

Parc d'activité de Lanserre JUIGNE SUR LOIRE 49610 LES GARENNES SUR LOIRE  
Tél : 02.41.57.15.15 / Fax : 02.41.57.15.16  
www.nectarys.com

**NECTARYS**  
NUTRITION - SANTÉ®

BY YDEO