



FICHE TECHNIQUE



DESCRIPTION

Préparation de base déshydratée pour bouillon de volaille pauvre en sel.

Pour denrées alimentaires.

LES + PRODUIT

- ✓ Sticker autocollant de traçabilité détachable et repositionnable
- ✓ Fabrication en France (Bretagne, 35) 
- ✓ Apporte une note volaille à vos préparations
- ✓ Pauvre en sel



INGRÉDIENTS

Sirop de glucose, arômes naturels, amidon de maïs, graisse de volaille (7%) (UE), oignon déshydraté, arômes, épices et plante aromatique, viande de poule déshydratée (0,8%) (Europe).

Allergènes : Absence



DOSAGE / RENDEMENT

10 g de préparation pour 1 L d'eau

Rendement pour une boîte de 700 g : 70 L



MODE D'EMPLOI

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.



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.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'utilisation erronée de notre produit.



VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de poudre	Pour 100mL de produit reconstitué*
Energie	1687 KJ – 403 Kcal	17 KJ – 4 Kcal
Matières grasses	7.6 g	0.08 g
dont acides gras saturés	2.2 g	0.02 g
Glucides	76.4 g	0.8 g
dont sucres	7.3 g	0.07 g
Fibres	1.6 g	0.02 g
Protéines	6.6 g	0.07 g
Sel	2.9 g	0.03 g
Sodium	1126 mg	11 mg

*Selon dosage préconisé : 10g/L



SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

Critères	Flore aérobie mésophile	300 000 / g maxi
	Coliformes totaux	1 000 / g maxi
	Coliformes thermotolérants	10 / g maxi
	ASR	30 / g maxi
	Staphylocoques	100 / g maxi
	Salmonelles	Abs / 25 g
	Listeria	Abs / 25 g



INFORMATIONS TECHNIQUES

OGM : Le présent produit ne contient pas de matières génétiquement modifiées ou issus d'organismes génétiquement modifiés.

Ionisation : Le présent produit n'a pas subi de traitement ionisant et ne contient pas de matières premières ayant subi de traitement ionisant.



CONDITIONNEMENT

Carton de 6 seaux de 700g (001782304)



AUTRES SAVEURS

Non concerné



ENGAGEMENT QUALITÉ

Produit fabriqué dans les règles d'hygiène et dans la maîtrise de la sécurité alimentaire conformément à la réglementation en vigueur.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'utilisation erronée de notre produit.
Date de révision : 16/10/2024