

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>		Réf :	7FONBOL08 ind 01
	<b>Bouillon de légumes</b>		Date:	01/09/2020
			Visa :	ES
	<b>1000 g pour 50 L</b>		<b>CODE EAN</b>	

**DENOMINATION LEGALE**

Préparation déshydratée pour bouillon de légumes

**AVANTAGES ET BENEFICES**

Avec 6% de légumes

Sans arôme

**Sans huile de palme**

ni exhausteur ajouté

**LISTE DES INGREDIENTS DESHYDRATES**

Sel, Féculé de pomme de terre, Sucre, Extrait de levure, Légumes 6% : oignon - carotte - CELERI-rave - poireau, Huile d'olive vierge extra, Ail, Maltodextrine, Jus concentré d'oignon, Plantes aromatiques : laurier - persil, Poivre blanc, Huile de tournesol.

Traces éventuelles de : *Gluten, crustacés, œuf, poisson, soja, lait, mollusques*

Origine des ingrédients primaires : Origine de la carotte et du céleri : UE; Origine de l'oignon et du poireau : UE et non-UE

**ALLERGENES MAJEURS**

Céleri

**ENGAGEMENTS QUALITE****INFOS PLUS**

Une boîte pratique, empilable à vide et réutilisable

Couvercle avec système d'inviolabilité

Étiquette carton imprimée à l'encre végétale

Zone permettant l'inscription de la date de première ouverture

Sticker (autocollant) de traçabilité détachable et repositionnable

**MODE D'EMPLOI****20 g de préparation déshydratée pour 1 L d'eau**

Délayer la quantité nécessaire de préparation déshydratée dans l'eau froide ou bouillante.

Porter à ébullition tout en remuant à l'aide d'un fouet et laisser cuire 3 minutes à feu doux.

**SUGGESTIONS D'UTILISATION**

Avec le bouillon de légumes, il devient inutile de rajouter du sel à vos préparations. Il équilibrera parfaitement vos assaisonnements. Délayé dans de la crème, il pourra également être utilisé pour la cuisson de viandes telles que la volaille pour leur apporter plus de moelleux et de saveur.

**DOSAGE**

	Poids	Liquides(s) de réhydratation		Restitution
Pour la boîte	1000 g	Eau		50 litres
		50 L		soit 500 portions de 100 mL



## FICHE TECHNIQUE

# Bouillon de légumes

**1000 g pour 50 L**

Réf : 7FONBOL08 ind 01

Date: 01/09/2020

Visa : ES

**CODE EAN**

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de produit déshydraté	Pour 100 mL de produit reconstitué*
Valeurs énergétiques (kJ)	1003	20
Valeurs énergétiques (kcal)	237	5
Matières Grasses (g)	2,8	<0,5
dont Acides Gras Saturés (g)	0,4	<0,1
Glucides (g)	43	0,9
dont sucres (g)	21	<0,5
Fibres (g)	1,6	<0,5
Protéines (g)	9,4	<0,5
Sel (g)	37,5	0,76

\*Selon le mode d'emploi : 20 g/L

### CONSERVATION ET STOCKAGE

#### Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO)

**24** mois dans son emballage d'origine

#### Avant ouverture :

A conserver dans un endroit sec et frais.

#### Après ouverture :

A utiliser dans les 3 mois. Bien refermer entre chaque utilisation

### INFORMATIONS TECHNIQUES

#### Critère microbiologiques :

FTAM < 300 000 ufc/g – E coli <100 ufc/g – Staphylocoques à coagulase positive < 100 ufc/g – Bacillus Cereus < 10000 ufc/g – Salmonelles : absence dans 25 g.

**Organismes génétiquement modifiés :** Le présent produit ne contient pas de matières premières génétiquement modifiées ou issus d'organismes génétiquement modifiés. Par conséquent, ce produit n'est pas soumis à une obligation d'identification au sens des règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003 du 22/09/2003.

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

### DONNEES LOGISTIQUES

	Type UVC/UD	Code EAN	Poids Net		Poids Brut		Dimensions (L x l x H) en mm
Unité de vente consommateur (uvc)	Boîte	x	1	kg	1,09	kg	129 x 129 x 184
Unité de distribution	Carton	13 306 400 003 264	6	kg	6,8	kg	387 x 260 x 185
Palette			378	kg	443,4	kg	1167 x 780 x 1295
	Nbre UVC par Carton	Nbre Carton par Couche	Couches par Palette		Nbre Carton par Palette		Nbre UVC par Palette
	6	9	7		63		378

### NOUS CONTACTER



**SOMAPRO** - 9 rue du Val Clair - ZI Pompelle - CS 30007 - 51683 REIMS Cedex 2

Tél: 03.26.50.61.30 - Fax: 03.26.50.61.33

Vous pouvez également nous contacter par mail : [info@somapro.fr](mailto:info@somapro.fr)