



FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Bouillon de légumes

INFORMATIONS PRODUIT

Code article : **27484A**

Dénomination légale : **Bouillon de légumes déshydraté – Mélange d'ingrédients et d'additifs pour la fabrication de sauce**

Code douanier : 2106909855

Pays de transformation : France

Description du produit : Base pour la préparation de bouillon de légumes pour la cuisson des viandes, légumes et féculents.



Déclaration d'ingrédients – en conformité au règlement INCO (1169/2011)

Sirop de glucose, légumes déshydratés (oignon, carotte, poireau), sel, sucre, fécule de pomme de terre, beurre de cacao en poudre, ail déshydraté, plantes aromatiques, antiagglomérants : carbonate de magnésium.

Traces possible de blé et céréales contenant du gluten, produits laitiers, soja, crustacés, œufs, poissons, mollusques et produits de la pêche, céleri, moutarde, sésame, sulfites.

CONSERVATION

Durée de conservation : 8 mois dans l'emballage d'origine fermé.

Conditions de conservation du produit : Conserver au frais, au sec et à l'abri de la lumière.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	308 Kcal/ 1288 kJ
- Matières grasses	< 4.3 g
Dont acides gras saturés	< 2.5 g
- Glucides	63.1 g
Dont sucres	19.7 g
- Fibres	3.3 g
- Protéines	< 2.6 g
- Sel	20.6 g



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Bouillon de légumes

SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

D'après le règlement n°1169/2011, les allergènes suivants doivent être mentionnés sur la liste d'ingrédients
 → **Inscrire « + » si présence et « - » si absence**

Allergènes	Présent dans le produit	Contamination croisée possible		
		Présent sur la ligne de production	Présent dans l'usine	Risque de contamination croisée*
ARACHIDE et dérivés	-	-	-	-
CEREALES CONTENANT DU GLUTEN et dérivés**	-	+	+	+
CRUSTACES et dérivés	-	+	+	+
FRUITS A COQUES et dérivés***	-	-	-	-
LAIT et dérivés (y compris lactose)	-	+	+	+
LUPIN et dérivés	-	-	-	-
MOLLUSQUES et dérivés	-	+	+	+
MOUTARDE et dérivés	-	+	+	+
ŒUFS et dérivés	-	+	+	+
POISSONS et dérivés	-	+	+	+
SOJA et dérivés	-	+	+	+
SULFITES ET ANYDRHIDE SULFUREUX (supérieur à 10mg/kg)	-	+	+	+
SESAME et dérivés	-	+	+	+
CELERI et dérivés	-	+	+	+

** blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et les produits à base de céréales contenant du gluten.

*** amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, noix de Macadamia et noix de Queensland et produits à base de ces fruits.



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Bouillon de légumes

Critères microbiologiques

Germes	Limite maximale
Flore totale aérobie mésophile	< 100 000 UFC/g
Anaérobie sulfito-réducteurs	< 30 UFC/g
Coliformes thermotolérants	< 10 UFC/g
Coliformes totaux	< 100 UFC/g
Staphylocoques pathogènes	Absence dans 1g
Salmonelles	Absence dans 1g
Listéria monocytogènes	Absence dans 25g

DONNÉES LOGISTIQUES

UVC

EAN 13	3701342302537		
Poids net (kg)	1		
Poids brut (kg)	1.092		
Dimensions (L x l x h) (mm)	129*129*147		

Colis

EAN 14	13701342302534		
Poids net (kg)	4		
Poids brut (kg)	4.596		
Dimensions (L x l x h) (mm)	253*253*219		
Nombre d'UV / colis	4		

Palettisation

EAN 14	/		
Poids net (kg)	336		
Poids brut (kg)	359		
Dimensions (L x l x h) (mm)	1200*800		
Nombre de colis / couche	12		
Nombre de couches / palette	7		
Nombre de colis / palette	84		



FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Bouillon de légumes

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1830/2003 et n°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives n°1999/2/CE et n°1999/3/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°396/2005 et n°178/2006.

- **MÉTAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1881/2006

- **RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES**

Non applicable.

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATÉRIAUX**

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE n°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE n°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 su 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.

Les informations présentes sur cette fiche technique sont valables ce jour et peuvent être sujettes à modification en fonction de l'évolution des matières premières utilisées et de leur actualisation.