

## VEAU BRUN E\_1714506/01

### **DESCRIPTION GENERALE**

Description physique : PATEUX / VISQUEUX  
BRUN

Description organoleptique : VIANDE, CUISINE, LEVURE

Suggestion d'utilisation : /

Solubilité : EAU: SOLUBLE

### **LEGISLATION**

#### **PRODUIT ALIMENTAIRE INTERMEDIAIRE:**

Non destiné à la vente au détail, utilisation limitée. Respecter les conditions d'emploi.

**Appellation légale:** BASE CULINAIRE

Liste des ingrédients: BOUILLON DE VEAU, SIROP DE GLUCOSE, AROME NATUREL, SEL, JUS CONCENTRE DE VIANDE DE BOEUF, CONCENTRE DE TOMATE, MATIERE GRASSE DE VEAU, SUCRE, JUS CONCENTRE DE CAROTTE, JUS CONCENTRE D'OIGNON, HUILE VEGETALE (HUILE DE TOURNESOL), EXTRAIT DE ROMARIN 16.1838 ppm

#### **Information Gluten (Règlement (UE) 828/2014):**

Teneur maximale calculée en gluten  $\leq 20$  mg/kg

#### **Allergènes alimentaires (Reg. (UE) 1169/2011):**

pas d'allergènes déclarables.

#### **Informations sur les composants:**

**Restrictions d'emploi par catégories de denrées selon REG. 2017/378 si présence des substances aromatisantes suivantes:**

Composants	CAS No	Concentration

<b>VEAU BRUN E_1714506/01</b>
-------------------------------

**LEGISLATION**

2,4,6-NONADIENAL, (2E,4E,6E)-	57018-53-8	/
2,4,7-TRIDECADIENAL, (E,Z,Z)-	13552-96-0	/
2,4-DECADIEN-1-OL, (2E,4E)	18409-21-7	/
2,4-DECADIENAL	2363-88-4	/
2,4-DODECADIENAL, (2E,4E)	21662-16-8	/
2,4-HEXADIEN-1-OL	111-28-4	/
2,4-HEPTADIEN-1-OL, (2E,4E)-	33467-79-7	/
2,4-HEPTADIENAL, (2E,4E)-	4313-03-5	/
2,4-HEXADIEN-1-OL, 1-ACETATE	1516-17-2	/
2,4-NONADIENAL	6750-03-4	/
2,4-NONADIEN-1-OL	62488-56-6	/
2,4-NONADIENAL, (2E,4E)-	5910-87-2	/
2,4-OCTADIENAL	5577-44-6	/
2,4-OCTADIENAL (2E,4E)	30361-28-5	/
2,4-PENTADIENAL	764-40-9	/
2,4-UNDECADIENAL, (2E,4E)-	30361-29-6	/
2-TRANS,4-TRANS DECADIENAL	25152-84-5	2 mg/kg
DECADIENAL	51325-37-2	/
TRANS 2, TRANS 4 HEXADIENAL	142-83-6	/
UNDECADIENAL 2.4	13162-46-4	2 mg/kg

**Traitement par ionisation Dir. 1999/2/CE:**

Ce produit n'induit pas d'étiquetage spécifique.

**Règlements OGM N°1829&1830/2003/CE:**

Ce produit n'induit pas d'étiquetage spécifique.

**Informations sur les additifs:**

Nota bene : plusieurs catégories peuvent être indiquées pour certains additifs car leur fonctionnalité peut varier selon l'application. Il appartient à l'utilisateur de déterminer la catégorie appropriée à cette application.

**Antioxydant:**

EXTRAIT DE ROMARIN E392

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

## VEAU BRUN E\_1714506/01

Densité 20/20°C	: 1.100 / 1.400
Résidu d'évaporation	: 65 % / 71 %
Point d'éclair °C	: 100 °C (212°F) / 200 °C (392°F)
Mesure du pH à 20°C	: 4.6 / 5.6
Point d'éclair °F	: 212 °F / 312 °F

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Clostridium perfringens	: 0 CFU/g / 1 CFU/g
Anaérobie sulfite reducteur (37°C)	: 0 CFU/g / 20 CFU/g
Escherichia coli	: 0 CFU/g / 10 CFU/g
Salmonelle / 25 g	: 0 CFU/25g
Staphylococcus aureus	: <50 CFU/g
Flore aérobie mesophile	: 0 CFU/g / 10000 CFU/g

### CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES

Valeurs calculées pour 100g

Valeur énergétique	233	kcal
Valeur énergétique	975	kJ

#### **Carbohydrates**

Carbohydrates totaux	:	31,0	g
Total Polysaccharides / amidon	:	22,0	g
Disaccharides			
Disaccharides totaux	:	2,0	g
Saccharose	:	1,6	g
Maltose	:	1,9	g
Autres carbohydrates			
Sucres totaux	:	7,0	g
Autres carbohydrates	:	2,0	g

**Fibres** : 0,6 g

**Protéines** : 18,0 g

**Lipides**

Lipides totaux : 4,0 g

## VEAU BRUN E\_1714506/01

### Sels minéraux

Sels minéraux	:	14,0	g
Sel (NaCl)	:	13,0	g
Sodium	:	5310,0	mg

### **CONDITIONS DE STOCKAGE ET MANIPULATION**

Température min. (°C)	Température max. (°C)	Durée de conservation
15 (59°F)	25 (77°F)	12 (mois)

Protéger de la lumière : Oui.

Protéger de l'air : Oui.

Protéger de l'humidité : Non.

*Nous vous recommandons de stocker ce produit dans son emballage d'origine hermétiquement fermé, à l'abri de la lumière et des températures excessives. Pour les informations relatives à la manipulation en l'état du produit, se référer, si nécessaire, à la Fiche de Données de Sécurité.*

***Les informations de ce document correspondent à l'état de nos connaissances à la date indiquée. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'utilisation anormale du produit. Il appartient à l'utilisateur d'analyser les données fournies et de déterminer les conditions d'utilisation du produit. Ce document généré automatiquement est valide sans signature.***