

POULET ROTI E_1720314

DESCRIPTION GENERALE

Description physique : PATEUX / VISQUEUX
JAUNE

Description organoleptique : POULET, CUIT, RÔTI

Suggestion d'utilisation : PLATS CUISINES (3%)

Il est de la responsabilité de l'utilisateur de déterminer l'usage approprié en accordance avec la législation en vigueur..

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 POULET, SIROP DE GLUCOSE, ARÔME NATUREL, SEL, GRAISSE DE POULET, OIGNONS DESHYDRATES, JUS CONCENTRE DE CAROTTES, AIL DESHYDRATE, HUILE VEGETALE (HUILE DE TOURNESOL), EXTRAIT DE ROMARIN 34.61535 ppm

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

Teneur maximale calculée en gluten ≤ 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:

POULET ROTI E_1720314

LEGISLATION

Composants	CAS No	Concentration
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	7 mg/kg
DECADIENAL	51325-37-2	/
TRANS, TRANS-2,4-HEXADIENAL	142-83-6	/
UNDECADIENAL 2.4	13162-46-4	10 mg/kg

Traitement par ionisation Dir.1999/02/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

POULET ROTI E_1720314

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité 20/20°C	: 1.100 / 1.400
Résidu d'évaporation	: 66 % / 72 %
Point d'éclair °C	: >100 °C (212°F)
Mesure du pH à 20°C	: 4.7 / 5.7
Point d'éclair °F	: 212 °F

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Clostridium perfringens	: 0 CFU/g / 1 CFU/g
Anaérobie sulfite réducteur (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 NUTRITIONELLES

Valeurs moyennes calculées pour 100g

Valeur énergétique	264	kcal
Valeur énergétique	1102	kJ

Carbohydrates

Carbohydrates totaux	:	32.0	g
Total Polysaccharides / amidon	:	25.0	g
Disaccharides			
Maltose	:	2.1	g
Autres carbohydrates			
Sucres totaux	:	6.0	g
Autres carbohydrates	:	0.6	g

Fibres : 0.7 g

Protéines : 16.0 g

Lipides

Lipides totaux	:	8.0	g
----------------	---	-----	---

POULET ROTI E_1720314

Acides gras saturés totaux	:	2.0	g
Acides gras non-saturés			
Acides gras mono-insaturés	:	4.0	g
Acides gras poly-insaturés	:	2.0	g
Sels minéraux			
Sels minéraux	:	14.0	g
Sel (NaCl)	:	12.0	g
Sodium	:	5130.0	mg

CONDITIONS DE STOCKAGE ET MANIPULATION

Temperature min. (°C)	Temperature 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.