

## CODE PRODUIT

**7095**

## Bouillon déshydraté

**Poche de 1 kg pour 100 L**

(unité de facturation)

### UTILISATION

Peut être utilisé comme base de cuissons, de sauces et de potages

### MODE D'EMPLOI

Délayer le produit à l'aide d'un fouet dans de l'eau froide ou chaude. Porter à ébullition et laisser cuire 3 à 5 minutes à feu doux sans cesser de remuer.  
Pour un résultat optimum, nous vous conseillons une reconstitution à 10 g par litre d'eau.

### Les plus du produit

- ✓ **Produit respectant les recommandations du PNNS et du GEMRCN (Teneur en sel/sodium optimisée, ...)**
- ✓ **Sans matière grasse hydrogénée**
- ✓ **Produit non soumis à l'étiquetage OGM\***  
\* en conformité avec les règlements CE 1829-1830/2003
- ✓ **Sans glutamate ajouté**
- ✓ **Sans gluten\*\***  
\*\* en conformité avec le règlement CE n°41/2009

### INGRÉDIENTS

Sirup de glucose de maïs - Extraits de levures - Sucre - Légumes 7,25 % (Oignon, poireau, **céleri**) - Huile de colza - Jus concentré de légumes (Carotte, **céleri**, poireau) - Laurier - Curcuma.

### ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LA RECETTE

Céleri,

### DOSAGE

| <u>Produit déshydraté</u> | <u>Rendement</u> |
|---------------------------|------------------|
| 10 g                      | 1.00 litre       |
| 1 kg                      | 100.00 litre(s)  |

### CONSERVATION

DLUO de 18 mois à partir de la date de fabrication.  
(DLUO indiquée sur l'emballage)  
Conserver le produit dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30° C et à l'abri de la lumière.  
Consommer dans les 3 mois après ouverture et bien refermer après chaque utilisation.

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour...

| Valeur énergétique           | 100 g de produit sec |      | 100 ml de produit reconstitué (Base eau) |      |
|------------------------------|----------------------|------|--|------|
|                              |                      |      |  |      |
|                              | 382.70               | kcal | 3.79                                     | kcal |
|                              | 1617.04              | kJ   | 16.01                                    | kJ   |
| Matières grasses (g)         | 6.29                 |      | 0.06                                     |      |
| Dont acides gras saturés (g) | 0.78                 |      | 0.01                                     |      |
| Glucides (g)                 | 63.88                |      | 0.63                                     |      |
| Dont sucres (g)              | 22.43                |      | 0.22                                     |      |
| Fibres (g)                   | 3.16                 |      | 0.03                                     |      |
| Protéines (g)                | 16.07                |      | 0.16                                     |      |
| Sel (g)                      | 4.40                 |      | 0.05                                     |      |
| Sodium (g)                   | 1.76                 |      | 0.02                                     |      |
| Potassium (g)                | 1.09                 |      | 0.01                                     |      |
| Calcium (g)                  | 0.04                 |      | 0.00                                     |      |
| Phosphore (g)                | 0.02                 |      | 0.00                                     |      |
| Rapport Protéines/MG         | 2.56                 |      | 2.56                                     |      |

### ENGAGEMENTS QUALITÉ

- ✓ Produit élaboré à partir de matières soumises à des critères rigoureux de sélection et de traçabilité
- ✓ Tous nos fournisseurs de matières premières proviennent de l'Union Européenne
- ✓ Produit non ionisé conforme au règlement 1999/2/CE
- ✓ Système de management de la qualité certifié ISO 9001 : 2008 depuis 2000
- ✓ Système de management de la sécurité des denrées alimentaires certifié ISO 22000 : 2005 depuis 2012
- ✓ Méthode réglementaire HACCP en place

### COMMENTAIRES

Produit ne nécessitant pas de numéro d'agrément sanitaire en vertu de l'article premier du règlement (CE) n° 853/2004

Produit fabriqué en France par l'entreprise  
MADA certifiée ISO 9001 : 2008 et ISO 22000 : 2005



16, rue de la Saugue  
BP 10237  
68704 CERNAY CEDEX

Tél. standard 03.89.82.30.29 - Fax 03.89.38.98.97  
email : [produits.neff@mada.fr](mailto:produits.neff@mada.fr)  
Service Qualité : 03.89.82.30.29

Fiche technique & logistique - Version n° 10 du 29/08/2016

A la date indiquée ci-dessus les informations contenues dans ce document sont à notre connaissance exactes, elles sont données sous réserve de modifications ultérieures.  
La responsabilité des prescripteurs et des clients consiste à s'assurer que ce produit est autorisé et conforme à la réglementation en vigueur.

**Pensez à l'environnement avant d'imprimer cette fiche technique, vous pouvez la télécharger sur [www.neffmada.fr](http://www.neffmada.fr)**

**CODE PRODUIT**

**7095**

**Bouillon déshydraté**

**Poche de 1 kg pour 100 L**

(unité de facturation)

**ALLERGÈNES**

| Liste des allergènes selon la Directive 2003/89/CE   | Matière première concernée | Présence (OUI) Absence (NON) | Allergènes présents sur le site |
|--|----------------------------|------------------------------|---------------------------------|
| Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)   |                            | NON                          | OUI                             |
| Oeufs et produits à base d'oeufs   |                            | NON                          | OUI                             |
| Soja et produits à base de soja  |                            | NON                          | OUI                             |
| Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales   |                            | NON                          | OUI                             |
| Poissons et produits à base de poissons  |                            | NON                          | OUI                             |
| Crustacés et produits à base de crustacés  |                            | NON                          | OUI                             |
| Fruits à coques, à savoir :<br>- amandes ( <i>Amygdalus communis</i> L.)<br>- noisettes ( <i>Corylus avellana</i> )<br>- noix ( <i>Juglans regia</i> )<br>- noix de cajou ( <i>Anacardium occidentale</i> )<br>- noix de pécan ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch)<br>- noix du Brésil ( <i>Bertholletia excelsa</i> )<br>- pistaches ( <i>Pistacia vera</i> )<br>- noix de Macadamia et noix du Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> )<br>- et produits à base de ces fruits |                            | NON                          | NON                             |
| Arachides et produits à base d'arachides   |                            | NON                          | NON                             |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame  |                            | NON                          | NON                             |
| Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L exprimées en SO2  |                            | NON                          | OUI                             |
| Céleri et produits à base de céleri  | Légumes, Céleri            | <b>OUI</b>                   | OUI                             |
| Moutarde et produits à base de moutarde  |                            | NON                          | OUI                             |
| Lupin et produits à base de lupin  |                            | NON                          | OUI                             |
| Mollusques et produits à base de mollusques  |                            | NON                          | NON                             |

**CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES**

| Micro-organismes       | Méthodes de référence | Méthodes par défaut | Limites           |             |
|------------------------|-----------------------|---------------------|-------------------|-------------|
|                        |                       |                     | m                 | M           |
| Flore mésophile totale | ISO 4833-1            |                     | 300 000/g         | 3 000 000/g |
| E. coli                | NF ISO 16649-2        | 3M 01/08-06/01      | 10/g              | 100/g       |
| Levures                | NF V 08-059           |                     | 100/g             | 1 000/g     |
| Moisissures            |                       |                     | 100/g             | 1 000/g     |
| Bacillus cereus        | NF EN ISO 7932        | BKR 23/06-02/10     | 1 000/g           | 10 000/g    |
| Staphylococcus coag+   | ISO 6888-2            | 3M 01/09-04/03B     | 10/g              | 100/g       |
| ASR                    | NF V08-061            |                     | 10/g              | 100/g       |
| Salmonelles            | BRD 07/11-12/05       | BKR 23/04-12/07     | Absence dans 25 g |             |

**DONNÉES LOGISTIQUES**

|                                |                      |                          |                           |                           |                             |                       |
|--------------------------------|----------------------|--------------------------|---------------------------|---------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| <b>Unité consommateur (UC)</b> | <b>Code EAN</b>      | <b>Poids net UC</b>      | <b>Poids brut UC (kg)</b> | <b>Dimensions UC (cm)</b> |                             |                       |
| Poche                          | Indiqué sur UC et UD | 1 kg                     | 1.030                     | L 30 x l 24               |                             |                       |
| <b>Unité distributeur (UD)</b> | <b>Nb d'UC/UD</b>    | <b>Poids net UD (kg)</b> | <b>Poids brut UD (kg)</b> | <b>Dimensions UD (cm)</b> |                             |                       |
| Carton                         | 10                   | 10.00                    | 10.300                    | L 39 x l 19 x H 36        |                             |                       |
| <b>Palette</b>                 | <b>UD/Couche</b>     | <b>Couches/pal.</b>      | <b>Nb d'UD/palette</b>    | <b>Nb d'UC/palette</b>    | <b>Poids brut pal. (kg)</b> | <b>(L x l x H) cm</b> |
| EUR non gerbable               | 12                   | 4                        | 48                        | 480                       | 519                         | 120 x 80 x 160        |

Produit fabriqué en France par l'entreprise  
MADA certifiée ISO 9001 : 2008 et ISO 22000 : 2005



16, rue de la Saugue  
BP 10237  
68704 CERNAY CEDEX

Tél. standard 03.89.82.30.29 - Fax 03.89.38.98.97  
email : produits.neff@neffmada.fr  
Service Qualité : 03.89.82.30.29

Fiche technique & logistique - Version n° 10 du 29/08/2016

A la date indiquée ci-dessus les informations contenues dans ce document sont à notre connaissance exactes, elles sont données sous réserve de modifications ultérieures.  
La responsabilité des prescripteurs et des clients consiste à s'assurer que ce produit est autorisé et conforme à la réglementation en vigueur.

Pensez à l'environnement avant d'imprimer cette fiche technique, vous pouvez la télécharger sur [www.neffmada.fr](http://www.neffmada.fr)