



## FICHE TECHNIQUE PRODUIT

# BOUILLON DE LEGUMES BIO (fabriqué en FRANCE) Mm Bio BIOLOGIQUE



|   |  |
|---|--|
| Composition   | <p>Bouillon de légumes biologique issus de mélange d'ingrédients</p> <p>Ingrédients : Sel de mer, Farine de riz*, Oignon*, Ail*, Carotte*, Epices* (avec CELERI*), Persil*, Huile de tournesol*<br/>*Issus de l'agriculture biologique</p> <p>Origine : France et Allemagne.<br/>Transformé en France.</p> <p>Produit sans OGM, sans ionisation.</p> |
| Allergènes  | <p>Céleri et produits à base de céleri.<br/>Traces possibles : fruits à coque, gluten &amp; sésame.</p>  |
| Utilisation   | <p>Pour 1 litre d'eau chaude, ajoutez 1 cuillère à soupe (environ 20 g).<br/>Bien remuez et c'est prêt.</p>  |
| Caractéristiques organoleptiques                              | <p>Goût : Aromatique, typique<br/>Couleur : Jaune clair<br/>Texture : poudreux</p>   |
| Caractéristiques physico-chimiques                            | <p>Aucune donnée</p>   |
| Caractéristiques microbiologiques                             | <p>E.coli &lt; 1 x10<sup>3</sup> ufc/g<br/>Staphylococcus aureus &lt; 1 x 10<sup>2</sup> ufc/g<br/>Bacillus cereus &lt; 1 x10<sup>4</sup> ufc/<br/>Clostridium sulfite réducteur &lt; 1 x10<sup>4</sup> ufc/g<br/>Moisissures, levures &lt; 1 x10<sup>5</sup> ufc/g<br/>Salmonelle Absence dans 25g</p>  |
| Caractéristiques nutritionnelles (valeurs moyennes pour 100g) | <p>Energie : 1170 kJ / 280 kcal<br/>Matières grasses : 2.6 g<br/>Dont acides gras saturés : 0.6 g<br/>Glucides : 45,5 g<br/>Dont sucres : 15.9 g<br/>Fibres alimentaires : 4.5 g<br/>Protéines : 15 g<br/>Sel : 7.7 g<br/>Sodium : 29 g</p>  |
| Conservation  | <p><u>DDM</u> : 18 mois, dans les conditions recommandées<br/><u>Conditions de stockage optimales</u> : A conserver dans un endroit frais (&lt;25°C) et sec à l'abri de la lumière et dans son emballage d'origine fermé.</p>  |
| Conditionnement   | <p>Sac de 5 kg : NR071<br/>Sac de 1 Kg : NR031<br/>Sac de 500 gr : NR032</p>   |

FR-BIO-10  
AGRICULTURE FRANCE

