



Compagnie Française des Ingrédients & Adjuvants

13, rue Yvon VILLARCEAU
75116 PARIS / FRANCE

TÉLÉPHONE : [33 - 1] 56 90 29 90
TÉLÉCOPIE : [33 - 1] 56 90 02 90
E-MAIL : CFIA@CFIA.FR
WEB : WWW.CFIA.FR

C. F. I. A.

Préparation enzymatique pour assaisonnement de soupes chinoises « **PROTO SAVEUR MIX 6368** »

Description générale :

Aspect indicatif : poudre beige avec marquants verts et oranges

Pourcentage en sel : 11,9±0,2 (valeur moyenne calculée)

Profil aromatique : viande, épice, bouillon

Ionisation : ce produit n'a pas été traité par rayonnement ionisant et ne contient aucun ingrédient qui ait été traité par rayonnement ionisant.

O.G.M. : l'utilisation de produit n'impose pas l'utilisation de la mention « génétiquement modifié », selon les dispositions des règlements CE 1829/2003 & 1830/2003 relatifs aux O.G.M.

Dose d'emploi : Utiliser à 1,50%

Conditionnement : sachet à caractère alimentaire de 15 ou 20 kilos

Stockage : dans un endroit sec et frais dans le conditionnement d'origine

D.L.U.O. : douze mois suivant la date de production

Ingrédients : préparation enzymatique de base, exhausteur de goût : glutamate mono sodique (E621), plantes aromatiques, arômes sur support de maltodextrines de pomme de terre et huile végétale déshydratée, E414, carottes déshydratées cubes, ail cuisiné, ail en poudre, graisse de palme, extrait de chicorée, amidon de blé, maltodextrine de blé, antiagglomérant : E551, antioxydant : E306, épices, saccharose, oignon cuisiné, oignon en poudre, amidon modifié.

Facteurs allergènes : céréales contenant du gluten, teneur en sulfites : 6mg/kg

Microbiologie selon arrêté du 21.12.1979 : flore totale : <300 000/g ; coliformes totaux : <1 000/g ; levures et moisissures : <1 500/g ; staphylococcus à coagulase positive : <100/g ; bactéries sulfite-réductrices : <50/g ; coliformes fécaux : <100/g ; salmonella : absence/25g.

General description:

Indicative aspect: powders beige with outstanding greens and oranges

Percentage out of salt: 11,9±0,2 (calculated median value)

aromatic Profile: meat, spiced, bubble

Ionization: this product was not treated by ionizing ray and does not contain any ingredient which was treated by ionizing ray

G.M.O.: the use of product does not impose the use of the mention "genetically modified", according to the provisions of the proceedings CE 1829/2003 & 1830/2003 relating to the G.M.O.

Dosage: To use to 1,50%

Condition: sack trade in food matter of 15 or 20 kilos

Storage: in a dry and fresh place in the conditioning of origin

Best before: twelve months following the date of production

Ingredients: Enzymatic preparation, suction pipe of taste: sodic mono glutamate (E621), aromatic plants, flavours on support of maltodextrines of potato and dehydrated plant oil, E414, carrots dehydrated cubic, cooked garlic, garlic in powder, grease of palm, chicory extract, corn starch, corn maltodextrine, ant caking: E551, ant oxygen: E306, spices, saccharose, cooked onion, onion in powder, modified starch.

Allergens: cereals containing gluten, content of sulfites: 6mg/kg

Microbiology according to decree of the 21.12.1979: total flora: coliformes <300 000/g; total coliformes: <1 000/g; total yeasts and moulds: <1 500/g; staphylococcus with positive coagulase: <100/g; sulfite-reducing bacteria <50/g; coliformes fecal <100/g salmonella: absence/25g.

Les éléments de cette fiche ont pour but de vous informer. Ils correspondent à l'état actuel de nos connaissances et de nos techniques/ La grande variété de support et des conditions d'emploi qui échappent à notre contrôle ne nous permettent pas de garantir un résultat ni d'assumer une quelconque responsabilité. L'utilisateur doit se conformer à la réglementation en vigueur dans le pays de consommation finale du produit final.

The elements here above written are drawn to inform you. They correspond to the actual position of our knowledge and of our techniques the large varieties of support and the condition of uses which escape from our control, do not make it possible for us to grant you full guarantee about the required final result. Thus we cannot assume any responsibility thereof. The user must use this item in full conformity to the regulations in force in the country of final consumption of the finished product.