

BOUILLON DE BŒUF , EN PÂTE

2 KG - EAN 54 200532 0996 3

10 KG - EAN 54 200532 0998 7

FICHE TECHNIQUE - 01/11/2025

Ingrédients

Sel de table iodé (sel, iodate de potassium), graisse de palme, exhausteurs de goût (glutamate monosodique, inosinate disodique, guanylate disodique), maltodextrine, caramel, extrait de boeuf 2,5 %, sucre, arôme, extrait de levure, acidifiant (acide citrique), extrait de curcuma, arôme naturel d'oignon, émulsifiant (lécithines).

Peut contenir du gluten, des œufs, du soja, du lait et du céleri.

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	1395 kJ 335 kcal
Glucides	16 g
- Dont sucres	2,6 g
Matières grasses	24 g
- Dont acides gras saturés	9,6 g
Protéines	13 g
Sel	44 g

Liste d'allergènes

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	?
Crustacés	-
Œufs	?
Poisson	-
Arachides	-
Soja	?
Lait (y compris le lactose)	?
Fruits à coque	-
Céleri	?
Moutarde	-

BOUILLON DE BŒUF , EN PÂTE

2 KG - EAN 54 200532 0996 3

10 KG - EAN 54 200532 0998 7

FICHE TECHNIQUE – 01/11/2025

Graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂	-
Lupin	-
Mollusques	-

Dosage

18 g pâte de bouillon de bœuf Oresto sur 1 L de liquide.

2 kg pâte de bouillon de bœuf Oresto sur 111 L de liquide.

10 kg pâte de bouillon de bœuf Oresto sur 556 L de liquide.

Stockage

À conserver au sec, bien fermé et à température ambiante.

Durée de conservation (DLC)

15 mois

Mode d'emploi

Délayer la quantité souhaitée de bouillon en pâte dans de l'eau bouillante. Laisser frémir pendant environ 2 minutes en remuant régulièrement.

Dosage: pour 1 L de bouillon liquide = 18 g de bouillon de bœuf en pâte Oresto.

Propriétés sensorielles

Aspect : brunâtre, homogène

Goût : typique, aromatique

Texture : pâte

BOUILLON DE BŒUF , EN PÂTE

2 KG - EAN 54 200532 0996 3

10 KG – EAN 54 200532 0998 7

FICHE TECHNIQUE – 01/11/2025

Données microbiologiques

Le produit est conforme aux indications et aux réglementations relatives aux produits instantanés. Nous respectons les exigences ainsi que l'ensemble des réglementations alimentaires de l'UE. De plus, aucun traitement à l'oxyde d'éthylène ni d'irradiation ionisante n'a été appliqué pour la réduction de la charge microbienne.

Résidus de pesticides / métaux lourds / mycotoxines

Les quantités maximales fixées par la loi ou définies dans les directives s'appliquent, conformément à la législation nationale ou européenne en vigueur.

Irradiation

Aucun traitement par rayonnements ionisants n'a été appliqué sur le produit et il n'est donc pas soumis aux exigences d'étiquetage correspondantes.

Le produit est conforme à la directive 1999/2/CE relative à l'irradiation des denrées alimentaires et de leurs ingrédients, telle que modifiée.

Déclaration de conformité à la législation alimentaire pour le produit/emballage

Le produit décrit dans la spécification, y compris l'emballage utilisé, est conforme aux réglementations légales pertinentes de la législation nationale sur les denrées alimentaires (LFGB) ou aux réglementations de l'UE, dans leur version en vigueur.

OGM

Le produit ne contient pas de matières premières provenant d'organismes génétiquement modifiés tels que définis par la directive 2001/18/CE. Les denrées alimentaires produites à partir de ce produit ne sont pas tenues d'être étiquetées conformément au règlement (CE) n° 1829/2003 et au règlement (CE) n° 1830/2003 du 22.09.2003.