



Bouillon Miso

REF.: SW00021

FICHE TECHNIQUE

DESCRIPTION

Un bouillon polyvalent à base de miso et de soja fermenté traditionnellement avec une note légèrement salée, pour un goût parfaitement équilibré.

MODE D'EMPLOI

au goût

BESOINS SPÉCIAUX

Sans gluten, Sans GMS, Vegan, Végétarien

DURÉE DE VIE / CONDITION DE STOCKAGE

12 mois à partir de la date de fabrication

Conserver dans un endroit frais et sec.

SPÉCIFICATIONS CHIMIQUES ET NUTRITIONNELLES

LABEL	VALUE
-------	-------

ETIQUETAGE ALLERGÈNES

Arachides et produits dérivés	absence
Fruits à coques et produits dérivés	absence
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	absence
Crustacés et produits dérivés	absence
Mollusques et produits dérivés	absence
Poissons et produits dérivés	absence
Oeufs et produits dérivés	absence
Lait et produits dérivés	absence
Soja et produits dérivés	absence
Lupin et produits dérivés	absence
Graines de sésame et produits dérivés	absence
Moutarde et produits dérivés	absence
Céleri et produits dérivés	absence
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg	absence

INFORMATION NANOMATÉRIAUX

Ce produit n'est pas soumis aux dispositions particulières d'étiquetage sur les nanomatériaux.

INFORMATION OGM

Ce produit n'est pas soumis à l'étiquetage OGM.

INFORMATION IONISATION

Ce produit n'a pas subi de traitement ionisant et ne contient aucun ingrédient ionisé.



Bouillon Miso

REF.: SW00021

FICHE TECHNIQUE

SÉCURITÉ ET PREMIERS SECOURS

Principaux dangers :Aucune atteinte à la santé n'est connue ni attendue lors d'un usage approprié de ce produit. Ce produit n'est pas classifié selon le règlement CE 1272/2008 ; il ne fait donc pas l'objet d'un étiquetage particulier concernant la Directive 67/548/EEC ou 1999/45/EC.Fiche de sécurité :Ce produit n'est pas classifié au sens de l'article 31 du règlement CE 1907/2006 ; il ne doit donc pas faire l'objet d'une Fiche de Données de Sécurité au sens de ce règlement.