

	Code produit : 4733 Code vrac : COR4733V indice : 2 Réf. R&D : 025L23011	FICHE TECHNIQUE <i>Préparation liquide pour</i> MARMITE DE LEGUMES CUISINES	Créée le : 30.03.2023 (MHA) Révisée le : (0) Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation liquide à base de concentré de légumes et de plantes aromatiques.

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement (UE) n°1169/2011)

Jus concentrés de légumes et de plantes aromatiques (oignon, carotte, ail, échalote, champignon, poireau) (38,2%), eau, sucre, sel, concentré de tomate (6%), vinaigre, extrait de vin blanc, jus concentré de citron, fibres végétales.

MODE D'UTILISATION

Dosage en base : 40g pour 1 litre d'eau. **Soit un flacon pour 25 litres d'eau.**

Dosage en complément de cuisson : 20g pour 1 litre d'eau. **Soit un flacon pour 50 litres d'eau.**

Délayer la préparation dans l'eau froide ou chaude et porter à ébullition.

Suggestions : Pour vos bases de sauces, soupes, mijotés et risottos mais aussi pour parfumer et intensifier vos eaux de cuisson, bouillons et court-bouillon.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100 ml de produit fini (remis en œuvre dans environ 96mL d'eau)
Energie (kJ) :	633	23
Energie (kcal) :	149	5,0
Matières grasses en g :	<0,5	< 0,5
Dont acides gras saturés en g :	< 0,1	< 0,1
Glucides en g :	31	1,2
Dont sucres en g :	25	1,0
Fibres en g :	2,0	< 0,5
Protéines en g :	3,6	< 0,5
Sel (Na x 2,5) en g :	10,0	0,4

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies sulfite-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoques pathogènes	<	100 /g
Salmonella spp		non détecté /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 12 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Flacon de 1 kg.

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.