

	Code produit : 1236	FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée pour</i> MIREPOIX DE LEGUMES ET DE POISSON (450g)	Créée le : 12.10.95 Révisée le : 11.08.16 (13) Par FG Page 1 / 1
	Réf info : 7904816 Code vrac : 7904802 indice 10 Réf. R&D :		

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

Oignon (25,06%), carotte (17,5%), huile de palme raffinée fractionnée (lactose, protéines de lait) (**lait**), poisson en poudre (14,65%) (**poisson**), sel, arômes (**mollusque, moutarde**), exhausteur de goût : glutamate de sodium, ail, plantes aromatiques, maltodextrine de blé et de pomme de terre, dextrose de blé, épices dont safran (**céleri**), acidifiant : acide citrique, amidon de tapioca, crevette en poudre (**crustacés**).

MODE D'UTILISATION

Mirepoix : Pour 100g de préparation, ajouter 40g de matière grasse (huile ou autres) et 200ml d'eau. Faire rissoler 2 à 3min. Vous avez une mirepoix.

Fond de sauce : Pour 100g de préparation, ajouter 1 à 1,25 litres d'eau, laisser cuire à petite ébullition 5 à 10min. Passer ou non au mixer. Vous avez un fond de sauce.

Fond de braisage pour rôti : Pour 100g de préparation, ajouter 700 ml d'eau, laisser cuire à petite ébullition. Vous avez un fond de braisage pour rôti.

Suggestion : Cuisson de pâtes ou riz, farces, volailles ou autres, dans un poulet rôti directement sans réhydratation, dans un jus ou pour braiser.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100g de produit fini (mirepoix) préparée avec de l'huile de tournesol
Energie (kJ):	1569	891
Energie (kcal):	375	215
Matières grasses en g	15	16
Dont acides gras saturés en g:	7,2	3,3
Glucides en g	34	10
Dont sucres en g:	22	6,5
Protéines en g	22	6,5
Sel (Na x 2,5) en g	11,5	3,5

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUA L 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		absence /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 24 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîtes de 450 grammes.

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.