

	Code produit : 1282	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : 7956016 Code vrac : 7956002 indice 3 Réf. R&D : 318E1106	Préparation déshydratée pour GLACAGE DE VIANDE SHANGHAI (500g)	Créée le : 10.08.2012 Révisée le : 05.07.2024 (5) Par VBU Page 1 / 1

DEFINITION

Mélange déshydraté spécialement développé pour créer un glaçage.

LISTE DES INGREDIENTS ET DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement UE 1169/2011)

Sucre roux, arômes, sel, épaississants : amidon modifié de maïs (E1422) – gomme guar, gingembre, huile de tournesol, épices, acidifiant : acide citrique, oignon, plante aromatique, champignon.

MODE DE PREPARATION

Dosage : 50g par kg de viande (50g dilué dans 200ml d'eau). **Soit une boîte pour 10kg de viande.**

En fin de cuisson de la viande, préparer une prédilution de produit : 50g pour 200ml d'eau, déglacer la viande avec, laisser rissoler le tout en remuant pour bien enrober la viande. Si besoin, déglacer légèrement. C'est prêt.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100 ml de produit fini (remis en œuvre avec 80ml d'eau)
Energie (kJ):	1436	285
Energie (kcal):	339	67
Matières grasses en g :	3,9	0,8
Dont acides gras saturés en g :	0,6	0,1
Glucides en g :	66	13
Dont sucres en g :	57	11
Fibres en g :	2,6	0,5
Protéines en g :	7,4	1,5
Sel (Na x 2,5) en g :	14,0	2,8

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 = 24 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 500g.

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.