

	Réf. info : 42005	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : COR42005 Code vrac : COR4711V indice 4 Réf. R&D : 148E15012	Préparation déshydratée pour FOND BRUN LIE Sans glutamate monosodique ajouté Sans matières grasses végétales hydrogénées ajoutées jusqu'à 250 litres- (5kg)	Créée le : 22.02.2019 Révisée le : (0) Par Page 1 / 1

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

Fécule de pomme de terre, sel, arômes, dextrose de blé, farine de riz, jus concentré d'oignon (maltodextrine de pomme de terre et/ou maïs, huile de tournesol), graisse et extrait de viande de bœuf (antioxydant : E310)(2,1%), tomate, oignon, acidifiant : acide tartrique, plante aromatique, épice.

MODE DE PREPARATION

Dosage pour base de cuisson : 40g pour 1 litre d'eau. **Soit un seau pour 125 litres d'eau.**

Dosage en complément de cuisson : 20g pour 1 litre d'eau. **Soit un seau pour 250 litres d'eau.**

Délayer la préparation dans un peu d'eau froide. Verser celle-ci dans le reste d'eau bouillante. Porter à ébullition et cuire à feu doux 2 à 3 minutes.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100g de produit reconstitué (remis en œuvre avec 96ml d'eau)
Energie (kJ)	1256	48
Energie (kcal)	296	11
Matières grasses en g	2,2	<0,5
Dont acides gras saturés en g	0,9	<0,1
Glucides en g	63	2,4
Dont sucres en g	16	0,6
Protéines en g	5,2	<0,5
Sel (Na x 2,5) en g	21,0	0,83

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

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Flore aérobie mésophile totale	<	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

Seau de 5 kilogrammes.

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.