

	Code produit : 4201 Réf info : 7900418 Code vrac : 7900402 indice 12 Réf. R&D : 070P1901	FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée pour</i> FOND DE VEAU <i>Sans glutamate monosodique ajouté</i> <i>Sans matières grasses végétales hydrogénées</i> <i>ajoutées - Jusqu'à 40 litres</i>	Créée le : 24.09.90 Révisée le : 11.09.20 (21) Par MCO Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un fond de veau aromatisé.

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

Dextrose de blé, fécule de pomme de terre, arômes, sel, graisse de volaille (antioxydant: E392), oignon, viande de veau (sel, antioxydants : E392) (1.0%), plante aromatique, acidifiant : acide citrique, épaississant : gomme xanthane, épice.

MODE DE PREPARATION

Dosage pour base de cuisson : 50g pour 1 litre d'eau. **Soit une boîte pour 20 litres d'eau.**

Dosage en complément de cuisson : 25 g pour 1 litre d'eau. **Soit une boîte pour 40 litres d'eau.**

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100 mL de produit fini préparé en base de cuisson
Energie (kJ):	1437	69
Energie (kcal):	339	16
Matières grasses en g :	3,9	<0,5
Dont acides gras saturés en g:	1,1	0,1
Glucides en g	67	3,2
Dont sucres en g:	32	1,5
Protéines en g :	7,9	<0,5
Sel (Nax2.5) en g :	12,5	0,60

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 sulfito-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 = 18 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 1 kilogramme.

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.