

	Réf. info : 42024	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : COR42024 Code vrac : 7900502 indice 9 Réf. R&D : 179E1202	Préparation déshydratée pour FUMET DE POISSON Sans glutamate monosodique ajouté Sans matières grasses végétales hydrogénées (5kg) Jusqu'à 250 litres	Créée le : 22.02.2019 Révisée le : 12.03.2021(1) Par : MRL Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un fumet de poisson.

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

Lactose (**lait**), sel, poudres de poisson (17%) (**poisson**), fécule de pomme de terre, oignon, arômes naturels, huile de colza, jus concentré de citron en poudre (maltodextrine de maïs et/ou de pomme de terre).

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : lait, poisson.

MODE DE PREPARATION

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

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

Délayer la quantité nécessaire de produit dans de l'eau froide. Porter à ébullition tout en remuant avec un fouet. Laisser cuire 5 min en remuant de temps en temps.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100 mL de produit reconstitué en base de cuisson
Energie (kJ)	1307	51
Energie (kcal)	308	12
Matières grasses en g	2,1	<0,5
Dont acides gras saturés en g	0,6	<0,1
Glucides en g	57	2,2
Dont sucres en g	40	1,5
Protéines en g	15	0,6
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 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 = 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.