

	<b>Code produit : 4203</b> <b>Réf info: 7900317</b> Code vrac : 7900302 Indice 12 Réf. R&D : 191E1502	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <i>Préparation déshydratée pour</i> <b>FOND BLANC DE VOLAILLE</b> <i>Sans glutamate monosodique ajouté</i> <i>Sans matières grasses végétales hydrogénées</i> <i>ajoutées jusqu'à 40 litres</i>	Créée le : 11.01.97 Révisée le : 11/03/2022 (23) Par MKO Page 1 / 1

### DEFINITION

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

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

Sirop de glucose de blé, fécule de pomme de terre, farine de riz, sel, arômes, graisse et viande de volaille (antioxydant: extrait de romarin) (5,2%), plantes aromatiques, acidifiant : acide tartrique, épices.

### MODE D'UTILISATION

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

Dosage en complément de cuisson : 25g 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 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 en base de cuisson (remis en œuvre avec 95ml d'eau)
Energie (kJ):	1473	76
Energie (kcal):	348	18
Matières grasses en g :	5,4	0,3
Dont acides gras saturés en g:	1,6	0,1
Glucides en g :	68	3,5
Dont sucres en g:	6,2	0,3
Fibres en g :	<0,5	0,6
Protéines en g :	5,3	0,3
Sel (Na x 2,5) en g :	14,8	0,75

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		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.