

	Code produit : 4207	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Réf info : 7901717 Code vrac : 7901702 indice 12 Réf. R&D : 136E1703	<b>Préparation déshydratée pour  FUMET DE CRUSTACES</b> <b>Sans matières grasses végétales  hydrogénées ajoutées</b> <b>Sans glutamate monosodique ajouté</b>	Créée le : 21.11.97 Révisée le : 21/02/2025 (23) Page 1 / 1

## DESCRIPTION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un fumet de crustacés aromatisé.

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

Sirop de glucose de blé, fécule de pomme de terre, épaississant : amidon modifié de maïs (E1422), sel, crustacés en poudre (crevette nordique, crabe tourteau) (9%) (**crustacés**), arômes, poisson en poudre (**poisson**), tomate, huile de colza, plante aromatique, colorant : extrait de paprika, épice.

Poisson et crustacés : cabillaud (*Gadus Morhua*), crevette (*Pandalus borealis*), crabe (*Cancer pagurus*).

## DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés de manière intentionnelle : poisson, crustacés.

## MODE D'UTILISATION

Dosage : 50 g pour 1 litre d'eau. **Soit une boîte pour 20 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 3 à 4 minutes.

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100 mL de produit reconstitué (remis en œuvre avec 95ml d'eau)
Energie (kJ):	1335	67
Energie (kcal):	315	16
Matières grasses en g	2,2	<0,5
Dont acides gras saturés en g:	0,4	<0,1
Glucides en g :	62	3,1
Dont sucres en g:	5,0	<0,5
Fibres en g :	1.6	<0.5
Protéines en g :	11	0,6
Sel (Na x 2,5) en g :	13,8	0,7

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 = 18 mois en emballage fermé d'origine.

## CONDITIONNEMENT

Boîte de 1 kg.

**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.