

	Code produit : 4213	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Réf info : 7903217 Code vrac : 7903202 indice 11 Réf. R&D :	<i>Préparation déshydratée pour  <b>JUS DE VOLAILLE ROTIE</b>  Sans matières grasses végétales hydrogénées  ajoutées  Sans glutamate monosodique ajouté</i>	Créée le : 21.07.2006 Révisée le : 16.02.2022 (15) Par VBU Page 1 / 1

### DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un jus de volaille rôtie aromatisé

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

Dextrose de blé, fécule de pomme de terre, sel, arômes, graisse de volaille (antioxydant : E392) (7,0%), oignon, tomate, extrait de vin blanc distillé (maltodextrine de pomme de terre et/ou maïs), colorant : E150c, viande de poulet en poudre (antioxydant : E392) (0,2%), plante aromatique, épice.

### 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 : 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 et 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 (en base de cuisson)
Energie (kJ):	1471	72
Energie (kcal):	349	17
Matières grasses en g	7.6	<0.5
Dont acides gras saturés en g:	2.2	0.1
Glucides en g :	65	3.1
Dont sucres en g:	43	2.0
Fibres en g :	1,5	<0,5
Protéines en g :	4.3	<0.5
Sel (Na x 2,5) en g :	15.3	0.73

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 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.