

	Code produit : 4214 Réf info : 7901617 Code vrac : 7901602 indice 14 Réf. R&D : 341P1506	FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée pour</i> JUS DE PORC <i>Sans matières grasses végétales hydrogénées</i> <i>ajoutées - Sans glutamate monosodique ajouté</i> <i>(1kg)</i>	Créée le : 10.04.2006 Révisée le : 18/07/2024 (25) Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un jus de porc aromatisé.

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

Sirop de glucose de blé, fécule de pomme de terre, arômes, sel, huile de colza, acidifiant : acide citrique, colorant : caramel E150c, graisse de porc raffinée (0,5%), épaississant : gomme xanthane, épice.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 50g 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 pendant 3 minutes.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100 mL de produit fini (remis en œuvre avec 95ml d'eau)
Energie (kJ):	1368	70
Energie (kcal):	323	17
Matières grasses en g	3,9	<0,5
Dont acides gras saturés en g:	0,5	<0,1
Glucides en g	66	3,3
Dont sucres en g:	9.7	0,5
Fibres en g :	<0.5	<0.5
Protéines en g	5.0	<0,5
Sel (Na x 2,5) en g	18,0	0,90

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 = 24 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.