

	Code produit : 4216	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : 7912917 Code vrac : 7912902 indice 7 Réf. R&D : 133E11018	Préparation déshydratée pour JUS DE ROTI DE BŒUF HYPOSODE*	Créée le : 07.07.2011 Révisée le : 27/10/2020 (7) Par AZA Page 1 / 1

DESCRIPTION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un jus de rôti de bœuf hyposodé aromatisé.

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

Maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs, fécule de pomme de terre, arômes (**gluten**), colorant : caramel E150c, extrait de viande de bœuf (0,5%).

MODE D'UTILISATION

Dosage : 40 g/L. **Soit une boîte pour 22,5 litres d'eau.**

Délayer la préparation dans une partie de l'eau froide et verser celle-ci dans le reste d'eau bouillante. Porter à ébullition quelques minutes.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100g de produit reconstitué (remis en œuvre dans 96mL d'eau)
Energie (kJ):	1510	58
Energie (kcal):	355	14
Matières grasses en g	<0,5	<0,5
Dont acides gras saturés en g:	0,1	<0,1
Glucides en g	76	2,9
Dont sucres en g:	4,7	<0,5
Protéines en g :	12	<0,5
Sel (Na x 2,5) en g :	4,8	0,20

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

* La teneur en sodium est de 80mg /100g de produit reconstitué. (Inférieure à 120mg/100g de produit reconstitué). A inclure dans la quantité quotidienne de sodium prescrite par le médecin.

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 900 g.

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.