| | | | |
|---|---|---|---|
| Côte Ouest restauration | **Code produit : 4217** | **FICHE TECHNIQUE** | |
| | **Réf info : 7900237**<br>Code vrac : 7900232<br>indice 12<br>Réf. R&D : 006E1603 | ***Préparation déshydratée pour FOND BRUN CLAIR*** | Créée le : 16.12.97<br>Révisée le : 15.10.2026 (19)<br>Par VBU<br>Page 1 / 1 |

## *DESCRIPTION*

Préparation déshydratée pour élaborer un fond brun clair aromatisé.

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

Dextrose de blé, fécule de pomme de terre, sel, sirop de glucose de blé, arômes, farine de riz, graisse et extrait de viande de bœuf (1,3%), tomate, plantes aromatiques, colorant : caramel E150c, acidifiant : acide tartrique, épice.

## *MODE D'UTILISATION*

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

Délayer la préparation dans un peu d'eau froide. Verser celle-ci dans le reste d'eau bouillante. Porter à ébullition. Laisser mijoter environ 3 minutes.

## *VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES*

| | Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté | Valeurs théoriques pour 100g de produit reconstitué à 50g/L |
|---|---|---|
| Energie (kJ): | 1267 | 62 |
| Energie (kcal): | 299 | 15 |
| Matières grasses en g : | 1,6 | <0,5 |
| Dont acides gras saturés en g : | 0,7 | <0,1 |
| Glucides en g : | 67 | 3,2 |
| Dont sucres en g : | 30 | 1,4 |
| Fibres en g : | 0,5 | <0,5 |
| Protéines en g | 3,5 | <0,5 |
| Sel (Na x 2,5) en g : | 21 | 1,0 |

*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 = 12 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 règlementation 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 règlementation 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.