

	Code produit : 4220 Réf. info : 7904117 Code vrac : 7904102 indice 12 Réf. R&D : 313P1801	FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée pour</i> JUS DE VEAU LIÉ <i>Sans glutamate monosodique ajouté</i> <i>Sans matières grasses végétales</i> <i>hydrogénées ajoutées</i> <i>Jusqu'à 40 litres</i> <i>(1 kg)</i>	Créée le : 14.02.2000 Révisée le : 26.11.18(25) Par MRL Page 1 / 1

DEFINITION

Mélanges en poudre spécialement développé pour élaborer un jus de veau lié.

LISTE DES INGREDIENTS ET DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement (UE) 1169/2011)

Fécule de pomme de terre, arômes, sel, farine de riz, sirop de glucose de blé, dextrose de blé, graisse de volaille (antioxydant : extrait de romarin), oignon, tomate, extrait de vin blanc (maltodextrine de maïs et/ou de pomme de terre), viande de veau (sel, antioxydant : extrait de romarin)(0,5%), acidifiant : acide tartrique, plante aromatique, épice.

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : gluten.

MODE D'UTILISATION

Dosage pour base de cuisson : 50 g 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 3 à 5 minutes.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100 g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100 mL de produit fini préparé en base de cuisson
Energie (kJ):	1365	66
Energie (kcal):	323	16
Matières grasses en g :	4,1	<0,5
Dont acides gras saturés en g:	1,2	0,1
Glucides en g :	62	3,0
Dont sucres en g:	13	0,6
Protéines en g :	8,5	<0,5
Sel (Na x 2,5) en g :	16,5	0,80

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		absence /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.