

	Réf. info : 4223 Code produit : 7991216 Code vrac :7991202 indice 6 Réf. R&D : 232E1206	FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée pour JUS DE VEAU CONCENTRE Sans glutamate monosodique ajouté Sans matières grasses végétales hydrogénées ajoutées - (500g) Jusqu'à 40 litres</i>	Créée le : 31.10.2012 Révisée le : 22.12.2022 (8) Page 1 / 1

DEFINITION PRODUIT

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

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

Arômes, sel, farine de blé (**gluten**), fécule de manioc, tomate, graisse de poulet, oignon, extrait de veau (sel) (3%), plante aromatique, épice.

MODE DE PREPARATION

Dosage pour base de cuisson : 25g pour 1 litre d'eau. **Soit une boîte pour 20 litres d'eau.**

Dosage en complément de cuisson : 12,5g pour 1 litre d'eau. **Soit une boîte pour 40 litres d'eau.**

Délayer la quantité nécessaire de produit dans de l'eau froide. Porter à ébullition tout en remuant avec un fouet. Laisser cuire 5 min en remuant de temps en temps.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100 ml de produit fini en base de cuisson
Energie (kJ) :	1157	30
Energie (kcal) :	274	7,0
Matières grasses en g :	6,3	< 0,5
Dont acides gras saturés en g :	1,6	< 0,1
Glucides en g :	39	1,0
Dont sucres en g :	10	< 0,5
Fibres en g :	2,8	< 0,5
Protéines en g :	14	< 0,5
Sel (Na x 2,5) en g :	26,8	0,65

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

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Flore aérobie mésophile totale	<	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 = 15 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 500 grammes.

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.