

	Réf. info : 4224 Code produit : 7991116 Code vrac : 7991102 indice 7 Réf. R&D : 235E1208	FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée pour</i> FONDS BRUN CONCENTRE <i>Sans glutamate monosodique ajouté</i> <i>Sans matières grasses végétales hydrogénées</i> <i>ajoutées - (500g)</i> <i>Jusqu'à 40 litres</i>	Créée le : 30.10.2012 Révisée le : 23.09.2024 (8) Par VB Page 1 / 2

DEFINITION

Mélanges en poudre spécialement développé pour élaborer un fond brun aromatisé.

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

Fécule de pomme de terre, sel, arômes, farine de blé (**gluten**), extraits de levure (sel), graisse et extrait de viande de bœuf (7%), tomate, oignon, plante aromatique, épice.

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés de manière intentionnelle : gluten

Les matières premières et le process d'obtention de ce produit peuvent être à l'origine de contaminations croisées. Le détail de ces contaminations croisées n'est pas donné dans cette fiche technique et doit faire l'objet d'un questionnaire annexe.

MODE DE PREPARATION

Dosage pour base de sauce: 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 reconstitué en base de sauce
Energie (kJ):	1234	32
Energie (kcal):	292	8
Matières grasses en g	6,2	<0,5
Dont acides gras saturés en g:	2,5	0,1
Glucides en g	47	1,1
Dont sucres en g:	4,2	<0,5
Fibres en g :	2,1	<0,5
Protéines en g	11	<0,5
Sel (Na x 2,5)	26,5	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 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 = 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.