	Code produit : 4229 Réf info : 7965017 Code vrac : 7965002 indice 9 Réf. R&D : 335E1505	FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée pour</i> JUS DE CANARD <i>Sans glutamate monosodique ajouté</i> <i>Sans matières grasses végétales</i> <i>hydrogénées</i>	Créée le : 26.08.2011 Révisée le : 16.11.18 (8) Par MRL Page 1 / 2

DEFINITION

Mélanges en poudre spécialement développé pour élaborer un jus de canard.

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

Sirop de glucose de blé, arômes, épaississants : amidon modifié de maïs (E1422) – E415, graisse et viande de canard (antioxydant : E392) (12 %), sel, plantes aromatiques, acidifiant : acide tartrique, épice.

MODE DE PREPARATION

Dosage : 75 g/l d'eau. **Soit une boîte pour 12 litres d'eau.**

Dosage en complément de cuisson : 37 g/l d'eau **Soit une boîte pour 24 litres d'eau**

Délayer la quantité nécessaire de produit dans de l'eau froide. Porter à ébullition tout en remuant avec un fouet. Laisser frémir 3 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 (remis en œuvre dans 93 ml d'eau)
Energie (kJ):	1609	113
Energie (kcal):	382	27
Matières grasses en g	9,7	0,7
Dont acides gras saturés en g:	3,2	0,2
Glucides en g	66	4,6
Dont sucres en g:	11	0,8
Protéines en g	6,9	0,5
Sel (Na x 2,5) en g	11,3	0,8

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
Anaérobie 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

	Code produit : 4229	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : 7965017 Code vrac : 7965002 indice 9 Réf. R&D : 335E1505	<i>Préparation déshydratée pour</i> JUS DE CANARD <i>Sans glutamate monosodique ajouté</i> <i>Sans matières grasses végétales</i> <i>hydrogénées</i>	Créée le : 26.08.2011 Révisée le : 16.11.18 (8) Par MRL Page 2 / 2

Boîte de 900g.

SECURITE ALIMENTAIRE

Le produit : - ne contient pas d'organismes génétiquement modifié au sens des règlements européens n°1829/2003, n°1830/2003, et sa mise à jour, concernant les modalités d'étiquetage des denrées et ingrédients alimentaires contenant des additifs et arômes génétiquement modifiés ou produits à partir d'organismes génétiquement modifiés.

- ne subit aucun traitement par rayonnements ionisants, ou n'est pas obtenus à partir de matières premières ionisées. Ce produit n'est pas concerné par la Directive 1999/2/CE du Parlement et du Conseil du 22 février 1999 concernant l'étiquetage des denrées alimentaires traitées par rayonnements ionisants.

ORIGINE

Produit mélangé en France.

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.