

	Code produit : 4238 Code vrac : COR4238V indice 7 Réf. R&D : 190E1506	FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée pour</i> BOUILLON DE VOLAILLE <i>Sans matières grasses végétales hydrogénée</i> <i>Sans glutamate monosodique ajouté</i> (1 kg)	Créée le : 11.09.2015 (FG) Révisée le : 22.12.2022 (5) Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un bouillon de volaille aromatisé.

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

Sel, sirop de glucose de blé, arômes, graisse et viande de volaille (antioxydant : E392) (7,5%), oignon, plante aromatique, épices.

MODE D'UTILISATION

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

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

Suggestions : Aromatisation des cuissons de riz, pâtes, légumes, viandes...

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100 ml de produit fini (remis en œuvre dans environ 98mL d'eau)
Energie (kJ) :	1025	21
Energie (kcal) :	244	5,0
Matières grasses en g :	7,5	< 0,5
Dont acides gras saturés en g :	2,2	< 0,1
Glucides en g :	37	0,7
Dont sucres en g :	7,7	< 0,5
Fibres en g :	< 0,5	< 0,5
Protéines en g :	6,8	< 0,5
Sel (Na x 2,5) en g :	45,5	0,93

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 = 18 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 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.