

	Code produit : 4308	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : 79901011 Code vrac : 7990101 indice 7 Réf. R&D : 066R1404	Préparation déshydratée pour FOND BRUN LIE HYPOSODE*	Créée le : 12.03.2014 Révisée le : 22.08.2022 (8) Page 1 / 1

DESCRIPTION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un fond brun lié hyposodé aromatisé.

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

Dextrose de blé, fécule de pomme de terre, amidon de maïs, arômes, graisse de boeuf et extrait de viande de boeuf (3,2%), colorant : caramel E150c, oignon, jus concentré d'oignon rissolé (maltodextrine de maïs et/ou de pomme de terre, huile de tournesol), tomate, acidifiant : acide tartrique, plante aromatique, épice.

MODE DE PREPARATION

Dosage : 50 grammes pour 1 litre d'eau. **Une boîte pour 16 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 2 à 3 minutes.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100ml de produit fini
Energie (kJ) :	1590	77
Energie (kcal) :	375	18
Matières grasses en g :	3,4	<0,5
Dont acides gras saturés en g :	1,4	<0,1
Glucides en g :	81	3,9
Dont sucres en g :	38	1,8
Fibres en g :	0,8	<0,5
Protéines en g :	4,5	<0,5
Sel* (Na x 2,5) en g :	2,0	0,10

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

*La teneur en sodium est de 40mg (inférieure à 120mg/100g) pour 100g de produit reconstitué. A inclure dans la quantité quotidienne de sodium prescrite par le médecin.

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	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 800g.

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.