Côte Ouest restauration	**Réf info : 4309**	**FICHE TECHNIQUE**	
	Réf info : 79100031 Code vrac : 7910003 Indice : 7 Réf. R&D : 077P1403	***Préparation déshydratée pour JUS DE VEAU LIE HYPOSODE**** ***(1 kg)***	Créée le : 21.03.2014 Révisée le : 14.04.2025 (7) Page 1 / 1

DEFINITION PRODUIT

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

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

Fécule de pomme de terre, dextrose de blé, amidon de maïs, arômes, graisse de volaille (antioxydant : E392), oignon, sucre, colorant : caramel E150c, acidifiant : acide tartrique, viande de veau (sel, antioxydant : E392) (0,4%), plante aromatique, épice.

MODE D'UTILISATION

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

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100g de produit reconstitué (remis en œuvre dans 95mL d'eau)
Energie (kJ) :	1562	79
Energie (kcal) :	369	19
Matières grasses en g :	3,4	<0,5
Dont acides gras saturés en g :	1,0	0,1
Glucides en g :	77	3,9
Dont sucres en g :	27	1,4
Fibres en g :	0.9	<0.5
Protéines en g :	6,7	<0,5
Sel (Na x 2,5) en g :	3,0	0,15

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

* La teneur en sodium est de 60mg pour 100g de produit reconstitué. (Inférieure à 120mg 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 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 = 24 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boite de 1 kilogramme.

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation 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 règlementation 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.