	Réf. info : 4711	FICHE TECHNIQUE	
Côte Ouest restauration	Code produit : COR4711 Code vrac : COR4711V indice 4 Réf. R&D : 148E15012	***Préparation déshydratée pour FOND BRUN LIE*** ***Sans glutamate monosodique ajouté*** ***Sans matières grasses végétales hydrogénées ajoutées- jusqu'à 40 litres***	Créée le : 18.06.2015 (RG) Révisée le : 15.01.2025 (6) Page 1 / 1

DEFINITION PRODUIT

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

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

Fécule de pomme de terre, sel, arômes, dextrose de blé, farine de riz, graisse et extrait de viande de bœuf (2,1%), tomate, oignon, acidifiant : acide tartrique, plante aromatique, épice.

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : aucun.

MODE DE PREPARATION

Dosage pour base de cuisson : 40g pour 1 litre d'eau. **Soit une boite pour 20 litres d'eau.**
Dosage en complément de cuisson : 20g pour 1 litre d'eau. **Soit une boite pour 40 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 100g de produit reconstitué (remis en œuvre avec 96ml d'eau)
Energie (kJ) :	1257	50
Energie (kcal) :	296	12
Matières grasses en g :	2,2	<0,5
Dont acides gras saturés en g :	1,0	<0,1
Glucides en g :	63	2,5
Dont sucres en g :	16	0,6
Fibres en g :	1,0	<0,5
Protéines en g :	5,2	<0,5
Sel (Na x 2,5) en g :	21,00	0,85

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 = 24 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 800 grammes.

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.