

	Réf. info : 4720	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 7990317 Code vrac : 7990302 indice 11 Réf. R&D : 042P1605	Préparation déshydratée pour FOND BRUN LIE Jusqu'à 40 litres Sans glutamate monosodique ajouté Sans matière grasse végétale hydrogénée ajoutée	Créée le : 29.06.12 Révisée le : 06.11.18 (4) (MRL) Page 1 / 1

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

Fécule de pomme de terre, dextrose de blé, sel, arômes, épaississant : amidon modifié de maïs (E1422), graisse et extrait de viande de bœuf (antioxydant : E310) (4,17%), oignon, colorant : caramel E150c, tomate, acidifiant : E334, plante aromatique, épice.

MODE DE PREPARATION

Dosage pour base de cuisson : 50g pour 1 litre d'eau. **Soit un sachet pour 20 litres d'eau.**

Dosage en complément de cuisson : 25g pour 1 litre d'eau. **Soit un sachet pour 40 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 2 à 3min en remuant de temps en temps.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100 ml de produit reconstitué
Energie (kJ):	1360	65
Energie (kcal):	321	15
Matières grasses en g	4,3	<0,5
Dont acides gras saturés en g:	2,2	0,1
Glucides en g	66	3,2
Dont sucres en g:	27	1,3
Protéines en g	3,5	<0,5
Sel (Na x 2,5)	18,0	0,88

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 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

Sachet blanc de 1 kilogramme.

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.