

	<b>Réf. info : 4721</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code produit : 7909917 Code vrac : 7909902 Indice : 12 Réf. R&D : 344P1802	<b>Préparation déshydratée pour</b> <b>JUS DE VEAU LIÉ</b> <b>Jusqu'à 40 litres</b> <b>Sans glutamate monosodique ajouté</b> <b>Sans matière grasse végétale hydrogénée</b> <b>ajoutée</b>	Créée le : 29.06.2012 Révisée le : 11.12.2024 (5) Par MHA Page 1 / 1

### DEFINITION

Mélange déshydraté spécialement élaboré pour élaborer un jus de veau lié aromatisé.

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

Fécule de pomme de terre, dextrose de blé, arômes, sel, graisse de volaille (antioxydant : extrait de romarin), sucre, oignon, antiagglomérant : carbonate de magnésium, acidifiant : acide tartrique, viande de veau (sel, antioxydant : extrait de romarin) (0,5%), épaississant : xanthane, plante aromatique, épice.

### DECLARATION DES ALLERGENES

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

### 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 100 g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100 mL de produit fini préparé en base de cuisson (50g/L)
Energie (kJ) :	1424	68
Energie (kcal) :	336	16
Matières grasses en g :	4.0	<0,5
Dont acides gras saturés en g :	1.2	0,1
Glucides en g :	68	3,2
Dont sucres en g :	32	1,5
Fibres en g :	1,6	<0,5
Protéines en g :	6,0	<0,5
Sel (Na x 2,5) en g :	13,8	0,65

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		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 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.