

	<b>Réf. info : 4722</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code produit : 7980217 Code vrac : 7980202 indice 10 Réf. R&D : 208A16011	<b>Préparation déshydratée pour FUMET DE POISSON</b> <i>Jusqu'à 66,6 litres</i> <i>Sans glutamate monosodique ajouté</i> <i>Sans matière grasse végétale hydrogénée ajoutée</i>	Créée le : 09.07.12 Révisée le : 24.10.2022 (5) VBU Page 1 / 1

### DEFINITION

Préparation déshydratée développée pour élaborer un fumet de poisson.

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

Farine de riz, sel (19%), poisson en poudre (18,25%) (**poisson**), dextrose de blé, fécule de pomme de terre, arômes naturels, oignon, acidifiant : acide citrique, jus concentré de citron (maltodextrine de maïs et/ou de pomme de terre).

### MODE DE PREPARATION

Dosage pour base de cuisson : 30g pour 1 litre d'eau. **Soit un sachet pour 33,3 litres d'eau.**

Dosage en complément de cuisson : 15g pour 1 litre d'eau. **Soit un sachet pour 66.6 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):	1238	34
Energie (kcal):	292	8
Matières grasses en g :	1,6	<0,5
Dont acides gras saturés en g :	0,7	<0,1
Glucides en g :	50	1,5
Dont sucres en g :	16	0,5
Fibres en g :	1	<0,5
Protéines en g :	18	0,5
Sel (Na x 2.5) en g :	19,3	0,58

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

Sachet de 1 kg.

**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.