

	Code produit : COR4724	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info: COR4724 Code vrac : COR4724V Indice 4 Réf. R&D : 214P18012	<i>Préparation déshydratée pour</i> FOND DE VOLAILLE <i>Jusqu'à 40 litres</i> <i>Sans glutamate monosodique ajouté</i> <i>Sans matière grasse hydrogénée ajoutée</i>	Créée le: 11.03.16 Révisée le: 09.01.2020 (3) Par : MRL Page 1 / 1

DEFINITION PRODUIT

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un fond blanc de volaille aromatisé

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

Fécule de pomme de terre, sel, arômes, farine de riz, graisse de volaille et viande volaille en poudre (sel, antioxydant : E392) (7,3%), dextrose de blé, oignon.

MODE DE PREPARATION

Dosage pour base de cuisson : 40g pour 1 litre d'eau. **Soit un sac pour 20 L**

Dosage en complément de cuisson : 20 g pour 1 litre d'eau. Soit un sac pour 40 L.

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 en base de cuisson (3.85g préparation + 96.15mL eau)
Energie (kJ):	1353	52
Energie (kcal):	321	12
Matières grasses en g	7,6	0,3
Dont acides gras saturés en g:	2,2	<0,5
Glucides en g	57	2,2
Dont sucres en g:	7,9	0,3
Protéines en g	5,5	0,2
Sel (Na x 2,5)	24,3	0,95

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 800 g.

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.