Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION

Préparation liquide à base de concentrés de légumes et de plantes aromatiques.

LISTE DES INGREDIENTS

Jus concentrés de légumes et de plantes aromatiques (oignon, carotte, ail, échalote, champignon, poireau) (38,2%), eau, sucre, sel, concentré de tomate (6%), vinaigre, extrait de vin blanc, jus concentré de citron, fibres végétales.

DECLARATION DES ALLERGENES

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

CONDITIONS D'UTILISATION

Dosage en base : 40g pour 1 litre d'eau. **Soit un flacon pour 25 litres d'eau.**
Dosage en complément de cuisson : 20g pour 1 litre d'eau. **Soit un flacon pour 50 litres d'eau.**
Délayer la préparation dans l'eau froide ou chaude et porter à ébullition.
Suggestions : Pour vos bases de sauces, soupes, mijotés et risottos mais aussi pour parfumer et intensifier vos eaux de cuisson, bouillons et court-bouillon.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / texture : mélange liquide de couleur brun.
Odeur / goût : caractéristiques, sans odeur ou goût étrangers.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100 ml de produit fini (remis en œuvre dans environ 96mL d'eau)
Energie (kJ) :	633	23
Energie (kcal) :	149	5,0
Matières grasses en g :	<0,5	< 0,5
Dont acides gras saturés en g :	< 0,1	< 0,1
Glucides en g :	31	1,2
Dont sucres en g :	25	1,0
Fibres en g :	2,0	< 0,5
Protéines en g :	3,6	< 0,5
Sel (Na x 2,5) en g :	10,0	0,4

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia Coli	<	10 /g
Anaérobies sulfito-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoques pathogènes	<	100 /g
Levures	<	1 000 /g
Moisissures	<	1 000 /g
Salmonella spp		non détecté /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais (entre 15 et 20 °C optimum) et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 12 mois en emballage fermé d'origine.
Après ouverture, à conserver au frigo et consommer dans les plus brefs délais –Respecter les bonnes pratiques d'hygiène

CONDITIONNEMENT

4733/T4510569 : Flacon de 1kg.

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'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