

	Code produit : S602 Réf info : 679801845 Code vrac : 679801841 indice 10 Réf. R&D : 092E3027	FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée pour</i> BOUILLON DE POULE AU POT	Créée le : 06.02.04 Révisée le : 13.08.18 (11) Par MRL Page 1 / 1

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

Lactose (**lait**), sel, exhausteur de goût : E621, graisse et viande de poule (10%)(antioxydant : E392), arômes (**céleri**), oignon, jus concentré de carotte (maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs), carotte, épices, plantes aromatiques, colorant : E150c.

MODE DE PREPARATION

Dosage : 20 g/l d'eau. **Soit 60 litres pour la boîte.**

Délayer la préparation dans l'eau froide. Tout en remuant, porter à ébullition. Laisser frémir 5 minutes en remuant de temps en temps.

Suggestions : Utiliser ce bouillon pour la cuisson du pot au feu, mais aussi en base de consommé, potage ou velouté ou encore pour pocher des quenelles ou des pièces de volaille, cuire de raviolis, de la semoule, des légumes, parfumer l'eau de cuisson des pâtes, mouiller un riz pilaf. On peut le lier pour réaliser des sauces (sauce suprême).

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100 ml de produit fini.
Energie (kJ):	1203	23
Energie (kcal):	286	5
Matières grasses en g	9,7	<0,5
Dont acides gras saturés en g:	2,9	<0,1
Glucides en g :	38	0,7
Dont sucres en g:	34	0,7
Protéines en g :	11	<0,5
Sel (Na x 2,5) en g :	35,0	0,70

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 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

Boîte de 1,2kg.

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.