

	Code produit : S840	FICHE TECHNIQUE	
	Réf. info : 679801103 Code vrac : 6798011031 indice 13 Réf. R&D : 335P1502	Préparation déshydratée pour FOND BRUN LIE DEMI-GLACE	Créée le : 17.11.05 Révisée le : 28/02/2023 (16) Par MCO Page 1 / 1

DEFINITION

Mélange en poudre spécialement développé pour l'élaboration d'un fond brun aromatisé.

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

Fécule de pomme de terre, sel, dextrose de blé, arômes, graisse et extrait de viande de bœuf (antioxydant : E310) (3,2%), tomate, colorant : caramel E150c, oignon, acidifiant : acide tartrique, plante aromatique.

MODE DE PREPARATION

Dosage : 50g pour 1 litre d'eau. **Soit une boîte pour 22 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. Laisser réduire à volonté selon goût et consistance souhaités.

Suggestions : Le fond brun lié SELECTAL est conseillé comme base pour les sauces telles que charcutière, espagnole, demi glace, sauces brunes... En complément de cuisson pour : bourguignon, daube, estouffade, goulasch.... Le fond brun est idéal pour le braisage des viandes et renforce la liaison de vos sauces.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100 mL de produit fini (remis en œuvre avec 95ml d'eau)
Energie (kJ):	1302	62
Energie (kcal):	307	15
Matières grasses en g	3,3	<0,5
Dont acides gras saturés en g:	1,7	0,1
Glucides en g	64	3,1
Dont sucres en g:	14	0,7
Fibres en g :	1,0	<0,5
Protéines en g	4,6	<0,5
Sel (Na x 2,5) en g	21,0	1,0

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 sulfite 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

Boîte de 1,1 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.