

	Code produit : <b>S840</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	<b>Réf. info : 679801103</b> Code vrac : 6798011031 indice 15 Réf. R&D : 335P1502	<i>Préparation déshydratée pour</i> <b>FOND BRUN LIE DEMI-GLACE</b>	Créée le : 17.11.05 Révisée le : 26/06/2024 (17) 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):	1314	66
Energie (kcal):	310	16
Matières grasses en g	3,2	<0,5
Dont acides gras saturés en g:	1,7	<0,1
Glucides en g	65	3,3
Dont sucres en g:	14	0,7
Fibres en g :	1,1	<0,5
Protéines en g	4,5	<0,5
Sel (Na x 2,5) en g	20,8	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.