

	Réf. info : S841	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 679801125 Code vrac : 6798011251 Réf. R&D : 340R1508	Préparation déshydratée pour FOND DE VOLAILLE	Créée le : 06.01.2006 Révisée le : 19/05/2023 (10) (MCO) Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée spécialement développée pour réaliser un fond de volaille aromatisé.

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

Farine de riz, fécule de pomme de terre, arômes, sel, graisse et viande de volaille (5,2%) (antioxydant : E392), oignon, plante aromatique, épices.

MODE DE PREPARATION

Dosage : 50 g/L d'eau. **Soit une boîte pour 20 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 3 min en remuant de temps en temps.

Suggestions d'utilisation : Laisser réduire à volonté selon le goût et la consistance souhaités. Le fond de volaille SELECTAL est conseillé comme base pour le glaçage des volailles et apporte saveur et velouté à vos sauces et suprêmes, ainsi qu'au riz et aux légumes. Ce fond est idéal pour le braisage des volailles : ajouter en début de cuisson oignons, échalotes, carottes rondelles.

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):	1388	71
Energie (kcal):	328	17
Matières grasses en g :	5,6	<0,5
Dont acides gras saturés en g:	1,7	0,1
Glucides en g :	59	3,0
Dont sucres en g:	1,0	<0,5
Fibres en g :	1,0	<0,5
Protéines en g :	10	0,5
Sel (Na x 2.5) en g :	18,3	0,93

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 = 18 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 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.