

	Réf. info : S946	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : PF286M10021 indice 4 Réf. R&D : 286M10021	Préparation en pâte pour FONDS BLANC DE VOLAILLE	Créée le : 01.03.2011 Révisée le : 23.11.18 (7) Par MRL Page 1 / 1

DEFINITION

Mélange en pâte spécialement développé pour l'élaboration d'un fond de volaille.

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

Jus concentré de cuisson de volaille (sel) (20%), arômes (**gluten**), féculé de pomme de terre, graisse de volaille (antioxydant : extrait de romarin) (10%), stabilisant : sirop de sorbitol de maïs, sel, sucre caramélisant, oignon, sucre, vinaigre d'alcool, sirop de glucose de maïs, huile de tournesol, fructose.

MODE D'UTILISATION

Dosage en base de sauce: 65g par litre d'eau. **Un pot pour 9 litres d'eau.**

Dosage en base de cuisson : 40g par litre d'eau. (Dosage indicatif)

Mode de préparation : mélanger la quantité nécessaire de pâte dans l'eau froide ou bouillante. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 5 minutes.

Suggestions : s'utilise aussi bien en début qu'en fin de cuisson. Utilisez-le pour rehausser le goût de vos sauces.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100 ml de produit reconstitué en base de sauce (remis en œuvre dans 94 ml d'eau environ)
Energie (kJ):	1254	75
Energie (kcal):	299	18
Matières grasses en g	12	0,7
Dont acides gras saturés en g:	3,3	0,2
Glucides en g	30	1,8
Dont sucres en g:	12	0,7
Protéines en g :	13	0,8
Sel (Na x 2,5) en g :	15,0	0,92

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		absence /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

DDM 12 mois.

Non ouvert : A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

Après ouverture, à conserver au frigo et consommer dans les plus brefs délais –Respecter des bonnes pratique d'hygiène.

CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE

Pot de 585 g.

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.