

**FICHE TECHNIQUE**

Préparation en pâte pour

**FUMET DE CRUSTACÉS**

Réf info : T37 01 072

Code vrac : T3701072V indice 4

Code R&amp;D : 015E1806

Créée le : 20.01.2014 (MR)

Révisée le : 14.02.2022 (8) (NSC)

Page 1 / 1

**DESCRIPTION**

Préparation en pâte pour élaborer un fumet de crustacés.

**LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES** (Règlement UE 1169/2011)

Huile de colza et graisse de karité, amidon de maïs (conservateur : E222 (**sulfites\***)), poudre de crustacés (crevette nordique, langoustine, crabe tourteau, homard (amidon de tapioca, sel)) (10,3%) (**crustacés**), sel, fécule de pomme de terre, arômes (**sulfites\***), tomate, extrait de vin blanc (maltodextrine de pomme de terre et/ou maïs) (**sulfites\***), paprika, acidifiant : acide citrique, plantes aromatiques, épaississant : gomme xanthane.

\*Taux de sulfites : 13 ppm max.

**DOSAGE**

Produit	Eau	Litres de sauce reconstituée
70g à 80g	1 L	1L
La boîte = 800g	10L à 11,5L	10L à 11,5L

**MODE DE PREPARATION**

Pour obtenir 1 litre de fumet de crustacés, dissoudre 70 g à 80 g de pâte dans un litre d'eau selon utilisation. Cuire à frémissement pendant 2 minutes.

**SUGGESTIONS DE PRESENTATION**

Une préparation en pâte très qualitative pour pocher un poisson ou des crustacés, corser un riz, élaborer des sauces ou parfumer une cuisson.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte	Valeurs théoriques pour 100ml de produit reconstitué au dosage de 80g/L
Energie (kJ):	2117	155
Energie (kcal):	509	37
Matières grasses en g :	38	2,8
Dont acides gras saturés en g:	13	1,0
Glucides en g :	33	2,4
Dont sucres en g:	3,3	<0.5
Fibres en g :	2.2	<0.5
Protéines en g :	7,3	0,5
Sel (Na x 2,5) en g :	10,5	0,78

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	non détecté /25g

**STOCKAGE - DUREE DE VIE**

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

DDM = 12 mois en emballage fermé d'origine.

Après ouverture, à conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière.

Respecter des bonnes pratiques d'hygiène.

**CONDITIONNEMENT**

Boîte de 800g.

**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 oeuvre 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 celles qu'en soient les conséquences.

TOQUE D'AZUR – Colin RHD SAS

Parc de la Conterie - 14 rue Léo Lagrange - Bât C - 35131 CHARTRES DE BRETAGNE - Tél : 0810 598 596 - Fax : 0820 858 011