

**FICHE TECHNIQUE**

Préparation en pâte pour

**FOND DE POTAGE VOLAILLE**

Réf info : T37 012 59  
Code vrac : T3701259V indice 4  
Code R&D : 303E1307

Créée le : 20.11.2013 (MR)  
Révisée le : 23/01/2024 (5) (VB)  
Page 1 / 1

**DESCRIPTION**

Préparation en pâte pour élaborer un fond de potage saveur volaille.

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

Sel, exhausteur de goût : E621, huile de palme, arômes, graisse de volaille (antioxydant : extrait de romarin) (4%), maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs, épices, jus concentré de carotte (maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs), plante aromatique, acidifiant : acide citrique.

**DOSAGE**

Produit	Eau	Litres de préparation reconstituée
20g	1L	1L
La boîte de 900g	45L	45L

**MODE DE PREPARATION**

Délayer la pâte dans un liquide chaud (eau, court bouillon) et remuer jusqu'à complète dilution.

**SUGGESTIONS DE PRESENTATION**

Le Fond de Potage Toque d'Azur relève la saveur de nombreux plats. Il renforce la saveur des potages, riz, pâtes, sauce à base de volaille. Il peut également servir à relever les spécialités exotiques : type soupe chinoise.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte	Valeurs théoriques pour 100ml de produit fini reconstitué
Energie (kJ)	1261	25
Energie (kcal)	304	6
Matières grasses en g	24	0,5
Dont acides gras saturés en g	11	0,2
Glucides en g	5,6	<0,5
Dont sucres en g	0,7	<0,5
Fibres en g	0,3	<0,5
Protéines en g	16	<0,5
Sel (Na x 2,5) en g	45,0	0,90

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 sulfito-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 = 15 mois en emballage fermé d'origine.

**CONDITIONNEMENT**

Boîte de 900g.

**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.

**FICHE TECHNIQUE***Préparation en pâte pour***FOND DE POTAGE VOLAILLE****Réf info : T37 012 59**

Code vrac : T3701259V indice 4

Code R&amp;D : 303E1307

Créée le : 20.11.2013 (MR)

Révisée le : 23/01/2024 (5) (VB)

Page 2 / 1

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.