

FICHE TECHNIQUE

Préparation en pâte pour

FUMET DE ST JACQUES

Révisée le :

Créée le : 25.09.2017 (RG)

Réf info: T37 01 385

Code vrac: TO3701385V indice 2

Code R&D: 200E1704 Page 1 / 1

DESCRIPTION

Préparation en pâte pour élaborer un fumet de St Jacques.

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

Huile de colza et huile de karité, arômes (mollusques), fécule de pomme de terre, sel, poisson en poudre (poisson), oignon, jus concentré de citron (maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs), ail, extrait de coquille st Jacques en poudre (amidon de tapioca, sel)(1,6%) (**mollusques**), poireau, épice.

MODE DE PREPARATION

Délayer la pâte dans le liquide froid ou chaud.

Porter à ébullition et laisser cuire à feux doux pendant 1 minute.

DOSAGE

Produit	Eau	Litres de fumet reconstitué
40g	1L	1L
La boîte : 1kg	25L	25L

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

En fond de cuisson pour les produits de la mer, mais également comme mouillement pour cuisiner un risotto. Une idée savoureuse pour aromatiser vos espumas, mousses, flans et autres sauces pour poisson.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte	Valeurs théoriques pour 100ml de produit fini reconstitué (au dosage 40g/L)
Energie (kJ):	1942	74
Energie (kcal):	466	18
Matières grasses en g	31	1,2
Dont acides gras saturés en g:	11	0,4
Glucides en g	32	1,2
Dont sucres en g:	3,1	<0,5
Protéines en g :	12	<0,5
Sel (Na x 2,5) en g:	17,9	0,70

Sources: Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles < 300~000~/gColiformes totaux < 1~000 / gEscherichia coli < 10 / g< 30 / gAnaérobies sulfito-réducteurs Staphylocoques pathogènes < 100 / gSalmonella spp absence /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

CONDITIONNEMENT

Boite de 1kg.

Remarque: L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation 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 règlementation 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.