	FICHE TECHNIQUE
	Préparation en pâte pour
	FOND BLANC DE VOLAILLE
Réf info : T3701494 Code vrac : T3701494V indice 7 Code R&D : 221E1802	Créée le : 30.01.15 Révisée le : 05.04.2024 (7) (VBU) Page 1 / 2

DESCRIPTION

Préparation en pâte pour l'élaboration d'un fond blanc de volaille aromatisé.

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

Sel, arômes, huile de colza et huile de karité, viande et graisse de volaille (antioxydant : E392) (10%), maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs, oignon, plante aromatique, poireau, épices.

MODE D'UTILISATION

Pour obtenir 1 litre de fond blanc de volaille, dissoudre 14 à 20 g de pâte dans 1 litre d'eau en ébullition. Remuer jusqu'à dissolution complète. Le produit est prêt.

DOSAGE CONSEILLE

Produit	Eau	Litres de préparation reconstituée
En fond blanc de volaille		
20 g	1 L	1L
La boîte de 900g	45 L	45 L
En fond blanc de volaille de mouillement		
14 g	1 L	1 L
La boîte = 900 g	64 L	64 L

SUGGESTION DE PRESENTATION

Excellente base pour réaliser vos cuissons de volaille (braisées, pochées, poêlées). Ce fond convient également pour élaborer consommés et sauce type suprême ou pour agrémenter la cuisson des légumes et féculents.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte	Valeurs théoriques pour 100ml de produit fini reconstitué selon le dosage 20 g/L
Energie (kJ) :	1616	31
Energie (kcal) :	390	7,0
Matières grasses en g :	31	0,6
Dont acides gras saturés en g :	10	0,2
Glucides en g :	12	<0,5
Dont sucres en g :	1,9	<0,5
Fibres en g :	1,4	<0,5
Protéines en g :	15	<0,5
Sel (Na x 2,5) en g :	37,5	0,75

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 = 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

Boite de 900g

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 œuvre 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.