



## FICHE TECHNIQUE

### Préparation déshydratée pour **JUS DE COQUILLAGES**

Réf info : T37 01 511  
Code vrac : T3701511V  
Indice 4  
Code R&D : 175E13023

Créée le : 24.01.2014 (MR)  
Révisée le : 22.08.2022 (7) (MHA)  
Page 1 / 1

#### DESCRIPTION

Préparation en poudre pour élaborer un jus de coquillages.

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

Sirup de glucose de blé, sel, arômes (**poisson**), moule verte de Nouvelle Zélande en poudre (7%) (**mollusque**), extrait d'huître poudre (0,29%) (amidon de tapioca, sel, huile de tournesol, antioxydant : E392) (**mollusque**), jus concentré de citron (maltodextrine de maïs et/ou de pomme de terre), exhausteurs de goût : E631- E627, acidifiant : E330.

#### MODE DE PREPARATION

Pour obtenir 1 litre de jus, délayer 35 g de poudre dans 1 litre d'eau. Porter à ébullition tout en remuant et laisser cuire 2 minutes à feu doux.

#### DOSAGE

| Produit         | Eau  | Litres de préparation reconstituée |
|-----------------|------|------------------------------------|
| 35g             | 1 L  | 1 L                                |
| 1 boîte de 700g | 20 L | 20 L                               |

#### SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Ce jus de coquillages peut être utilisé comme une base de cuisson pour la réalisation d'un risotto, de pâtes, ou pour le pochage de poissons. Il peut également servir de base de sauces ou de consommés. Idéal pour renforcer les notes d'un jus de coquillages « maison » ou un fumet de crustacés.

#### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

|                                 | Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté | Valeurs théoriques pour 100ml de produit reconstitué (remis en œuvre dans environ 96,6ml d'eau) |
|---------------------------------|--|---|
| Energie (kJ) :                  | 1149   | 39  |
| Energie (kcal) :                | 271  | 9,0   |
| Matières grasses en g :         | 0,8  | <0,5  |
| Dont acides gras saturés en g : | 0,2  | <0,1  |
| Glucides en g :                 | 58   | 2,0   |
| Dont sucres en g :              | 11   | <0,5  |
| Fibres en g :                   | <0,5   | <0,5  |
| Protéines en g :                | 7,6  | <0,5  |
| Sel (Na x 2,5) en g :           | 26,8   | 0,93  |

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 = 15 mois en emballage fermé d'origine.

#### CONDITIONNEMENT

Boîte de 700g.

**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.