

FICHE TECHNIQUE

Préparation en pâte pour

FOND BRUN LIE HYPOSODE*

Réf info : T37 11 132

Code vrac: T3711132V indice 5

Code R&D : 278P1805

Créée le : 24.01.2014 (MR)

Révisée le : 28/10/2022 (6) (MCO)

Page 1 / 1

DESCRIPTION

Préparation en pâte pour élaborer un fond brun hyposodé aromatisé.

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

Huile de karité et de colza, épaississants : amidon de maïs modifié (E1422) - gomme xanthane (E415), farine de blé (**gluten**), arômes (**sulfites***), graisse de bœuf (antioxydant : E310), sucre caramélisant, tomate, oignon, lactose et protéines de lait (**lait**), plante aromatique, épices.

*Sulfites: 12.0 ppm

MODE DE PREPARATION

Pour obtenir 1 litre de fond brun lié hyposodé, dissoudre 50 g à 70 g de pâte dans 1 litre d'eau à température ambiante. Porter à ébullition et laisser mijoter 2 à 3 minutes tout en remuant.

DOSAGE

Produit	Eau	Litres de préparation reconstituée
50g à 70g	1 L	1 L
1 boite = 840g	12 L à 17 L	12 L à 17 L

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Fond traditionnel pour mouiller une cuisson de viande (rôtie, braisée...), mais également idéal en demi - glace et en base de sauce.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de	Valeurs théoriques pour 100ml de produit
	produit en pâte	reconstitué pour un dosage de 70g/L
Energie (kJ):	2186	153
Energie (kcal):	524	37
Matières grasses en g :	33	2,3
Dont acides gras saturés en g:	12	0,8
Glucides en g:	49	3,4
Dont sucres en g:	8,1	0,6
Fibres en g:	2.2	<0.5
Protéines en g :	6,7	0,5
Sel** (Na x 2,5) en g:	1,4	0,10

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs ** La teneur en sodium est de 40mg/100g de produit reconstitué. (Inférieure à 120mg/100g de produit reconstitué). A inclure dans la quantité quotidienne de sodium prescrite par le médecin.

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

CONDITIONNEMENT

Boite de 840g.

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.