

**FICHE TECHNIQUE****Préparation en pâte pour
JUS DE ROTI D'AGNEAU**Réf info : T39 01 001
Code vrac : T3901001V indice 5
Code R&D : 037E1804Créée le : 14.08.2013 (MR)
Révisée le : 02/10/2020 (AZA) (7)
Page 1 / 1**DESCRIPTION**

Préparation en pâte pour élaborer un jus de rôti d'agneau aromatisé.

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement (UE) n°1169/2011)Graisse et huile végétales (colza et karité), sirop de glucose de blé, sel, arômes (**gluten**), farine de blé (**gluten**), tomate, oignon, plantes aromatiques, épaississant : gomme xanthane, extrait d'agneau (sel) (1%), épice.**MODE DE PREPARATION**

Délayer au fouet entre 25 g (pour une utilisation en fond de mouillement) et 50g de pâte dans 1 litre d'eau tiède. Porter à frémissement pendant 2 minutes.

DOSAGE

Produit	Eau	Litres de préparation reconstituée
25 à 50g	1L	1L
La boîte : 900g	18 à 36L	18 à 36L

SUGGESTIONS DE PRESENTATIONIdéal pour cuire un ragoût, accompagner vos pièces d'agneau rôti ou glacer vos souris d'agneau.
Convient particulièrement bien à l'élaboration d'un traditionnel navarin d'agneau.**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte	Valeurs théoriques pour 100ml de produit fini reconstitué selon le dosage 50g/L
Energie (kJ):	1969	94
Energie (kcal):	473	23
Matières grasses en g	32	1,5
Dont acides gras saturés en g:	11	0,5
Glucides en g :	37	1,8
Dont sucres en g:	8,6	<0,5
Protéines en g :	7,7	<0,5
Sel (Na x 2,5) en g :	15,8	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 sulfite-réducteurs	< 30 /g
Staphylocoques pathogènes	< 100 /g
Salmonella spp	non détecté /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIEA conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 12 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.

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 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.