

**FICHE TECHNIQUE****Préparation en pâte pour  
JUS DE RÔTI DE BOEUF**

Réf info : T39 01 141  
Code vrac : T3901141V indice 7  
Code R&D : 264E1801

Créée le : 11.04.2014 (MR)  
Révisée le : 11.02.19 (5) (TAD)  
Page 1 / 1

**DESCRIPTION**

Préparation en pâte pour élaborer un jus de rôti de bœuf.

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

Huile colza et de karité, sel, maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs, arômes, sucre caramélisé, graisse de bœuf (5%), oignon, tomate, extrait de bœuf (1,5%), plante aromatique, épaississant : gomme xanthane, épice.

**MODE DE PREPARATION**

Pour obtenir 1 litre de Jus de Bœuf Rôti, dissoudre entre 30 g et 35 g de pâte dans 1 litre d'eau tiède selon utilisation. Porter à ébullition et faire cuire à feu doux pendant 2 minutes.

**DOSAGE**

Produit	Eau	Litres de jus reconstitué
30 à 35g	1L	1L
La boîte : 875g	25L à 29L	25L à 29L

**SUGGESTIONS DE PRESENTATION**

Parfait pour souligner la saveur des rôtis de bœuf en les arrosant pendant la cuisson ou pour réaliser une sauce brune par déglacage.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte	Valeurs théoriques pour 100ml de produit fini reconstitué au dosage 35g/L d'eau.
Energie (kJ):	1885	63
Energie (kcal):	448	15
Matières grasses en g	32	1,1
Dont acides gras saturés en g:	12	0,4
Glucides en g	33	1,1
Dont sucres en g:	10	<0,5
Protéines en g :	6,4	<0,5
Sel (Na x 2,5) en g :	23,0	0,78

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

**CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES**

Germe 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	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**

Boîte de 875g.

**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.