

**FICHE TECHNIQUE**

Préparation déshydratée pour

**JUS DE VEAU LIÉ**

Réf info : T39 60 470  
Code vrac : T3960470V indice 5  
Code R&D : 103P1502

Créée le : 06.12.2013 (MR)  
Révisée le : 29.11.17 (4)(RG)  
Page 1 / 1

**DESCRIPTION**

Préparation déshydratée pour élaborer un jus de veau lié.

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

Sel, fécule de pomme de terre, lactose (**lait**), arômes, farine de blé (**gluten**), tomate, sucre caramélisant, oignon, huile de colza, viande de veau (sel) (1,2%), extrait de vin blanc distillé (maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs), plante aromatique, épaississant : gomme de xanthane, épice.

**MODE DE PREPARATION**

1. Verser tout en mélangeant la poudre dans le liquide froid, chaud ou bouillant.
2. Portez à ébullition.

**DOSAGE**

| Produit        | Eau  | Litres de jus reconstitué |
|----------------|------|---------------------------|
| 50g            | 1 L  | 1 L                       |
| 1 boîte = 600g | 12 L | 12 L                      |

**SUGGESTIONS DE PRESENTATION**

Indispensable pour tout cuisinier, ce jus de veau constituera la base de toutes vos sauces brunes telles que diable, financière, mère ...

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

|                                | Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté | Valeurs théoriques pour 100ml de produit reconstitué |
|--------------------------------|--|--|
| Energie (kJ):                  | 1263   | 59   |
| Energie (kcal):                | 298  | 14   |
| Matières grasses en g          | 2,5  | <0,5   |
| Dont acides gras saturés en g: | 0,3  | <0,1   |
| Glucides en g                  | 59   | 2,8  |
| Dont sucres en g:              | 30   | 1,4  |
| Protéines en g :               | 8,5  | <0,5   |
| Sel (Na x 2,5) en g :          | 21,1   | 1,0  |

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                | absence /25g |

**STOCKAGE - DUREE DE VIE**

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.  
DDM = 18 mois en emballage fermé d'origine.

**CONDITIONNEMENT**

Boîte de 600g.

**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.