



**FICHE TECHNIQUE**  
*Préparation en pâte pour*  
**GLACE DE VIANDE**

Réf info : T41 02 101  
Code vrac : T4102101V indice 6  
Code R&D : 163P18018

Créée le : 27.02.2014 (MR)  
Révisée le : 16/08/2021 (7) (MCO)  
Page 1 / 1

### DESCRIPTION

Préparation en pâte pour élaborer une glace de viande aromatisé.

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

Graisses et huiles végétales (colza et karité), maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs, sel, arômes, sucre caramélisant, extrait de bœuf (2%), jus concentré d'oignon rissolé (maltodextrine de maïs et/ou de pomme de terre, huile de tournesol), colorant : E150c, tomate, épaississant : gomme xanthane, plante aromatique, émulsifiant : E472c, acidifiant : acide citrique, épice.

### MODE DE PREPARATION

Pour obtenir 1 litre de glace de viande, dissoudre 45g 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
45g	1 L	1 L
1 boîte = 900g	20 L	20 L

### SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Pour corser tout type de fonds (gibier, canard ou fond brun...), de jus (veau, agneau, volaille...) ou encore pour relever une sauce, une farce ou une terrine.

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte	Valeurs théoriques pour 100ml de produit reconstitué
Energie (kJ):	1933	87
Energie (kcal):	465	21
Matières grasses en g	34	1.5
Dont acides gras saturés en g:	13	0.6
Glucides en g	33	1.5
Dont sucres en g:	5,8	<0.5
Fibres en g :	1,5	<0.5
Protéines en g :	5.7	<0.5
Sel (Na x 2,5) en g :	21.3	0.95

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 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

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.