	FICHE TECHNIQUE
	Préparation en pâte pour
	FUMET DE POISSON EN GLACE
Réf info : T41 02 121 Code vrac : T41 02 121 indice 3 Code R&D : 274M10025	Créée le : 20.08.2013 (LS) Révisée le : 17.03.16 (3) (RG) Page 1 / 1

DESCRIPTION

Mélange en pâte spécialement développé pour l'élaboration d'un fumet de poisson.

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

Extrait de poisson (sel) (16%) (**poisson**), sirop de glucose de maïs, extraits de levure (sel), stabilisant : sirop de sorbitol de maïs, huile de tournesol, poisson en poudre (8%) (**poisson**), sel, fécule de pomme de terre, eau, sucre caramélisant, oignon, fructose, arôme naturel, jus concentré de citron (maltodextrine de maïs et/ou de pomme de terre), plante aromatique.

MODE DE PREPARATION

Mode de préparation : mélanger la quantité nécessaire de pâte dans l'eau froide ou bouillante. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 5 minutes.

DOSAGE

	Produit	Eau	Litres de préparation reconstituée
En base de sauce	70g	1L	1L
	Le pot : 490g	7L	7L
En élément de cuisson	40g	1L	1L
	Le pot : 490g	12,25L	12,25L

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

S'utilise aussi bien en début qu'en fin de cuisson. Utilisez-le pour rehausser le goût de vos sauces.
Permet de réaliser des nages de poissons ou des cuissons à court-mouillement ainsi que toute base de sauces…

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte	Valeurs théoriques pour 100 ml de produit reconstitué en base de sauce (remis en œuvre dans 94 ml d'eau environ)
Energie (kJ):	1202	76
Energie (kcal):	286	18
Matières grasses en g	9,7	0,6
Dont acides gras saturés en g:	1,3	0,1
Glucides en g :	29	1,9
Dont sucres en g:	19	1,2
Protéines en g :	16	1,0
Sel (Na x 2,5) en g :	10,3	0,68

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

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Flore aérobie mésophile totale	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies sulfito-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoques pathogènes	<	100 /g
Salmonella spp		absence /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local frais, sec, sain et à l'abri de la lumière.
DDM = 12 mois en emballage fermé d'origine.
Après ouverture, à conserver au frigo et consommer dans les plus brefs délais –Respecter des bonnes pratique d'hygiène.

CONDITIONNEMENT

Pot de 490g.

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 œuvre 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.

TOQUE D'AZUR – Colin RHD SAS
Parc de la Conterie - 14 rue Léo Lagrange - Bât C - 35131 CHARTRES DE BRETAGNE - Tél : 0810 598 596 - Fax : 0820 858 011