	FICHE TECHNIQUE
	Préparation en pâte pour
	FOND BRUN EN GLACE
Réf info : T41 02 122 Code vrac : T41 02 122 indice 3 Code R&D : 084M11015	Créée le : 20.08.2013 (LS) Révisée le : 17.10.17 (5)(RG) Page 1 / 1

DESCRIPTION

Mélange en pâte spécialement développé pour l'élaboration d'un fond brun.

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

Fécule de pomme de terre, concentré et extrait de viande bœuf (sel) (17%), arômes (**gluten, soja**), stabilisant : sirop de sorbitol de maïs, extraits de levure (sel), sel, huile de tournesol, graisse de bœuf, sirop de glucose de mais, fructose, ail.

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	100g	1L	1L
	Le pot : 500g	5L	5L
En élément de cuisson	50g	1L	1L
	Le pot : 500g	10L	10L

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

S'utilise aussi bien en début qu'en fin de cuisson. Utilisez-le pour rehausser le goût de vos sauces.
Permet également de réaliser divers sauces et jus, base idéale pour vos plats en 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 91 ml d'eau environ)
Energie (kJ):	1430	132
Energie (kcal):	341	31
Matières grasses en g	15	1,4
Dont acides gras saturés en g:	4,0	0,4
Glucides en g	35	3,2
Dont sucres en g:	6,4	0,6
Protéines en g :	12	1,1
Sel (Na x 2,5) en g :	11,3	1,0

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 pratiques d'hygiène

CONDITIONNEMENT

Pot de 500g.

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