

**FICHE TECHNIQUE**

Préparation déshydratée pour

BOUILLON THAIRéf info : T4510568
Code vrac : T4510568V indice 3
Code R&D : 118P15010Créée le : 02.06.2015
Révisée le : 08/07/2022 (4)
Par MCO
Page 1 / 1**DESCRIPTION**

Préparation en poudre pour élaborer un bouillon thaï.

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

Arômes, sel, dextrose de blé, sucre, oignon, carotte, graisse de volaille (antioxydant : extrait de romarin), échalote, ail (1,7%), gingembre (1,5%), acidifiant : acide citrique, poivron rouge, tomate, coriandre, épices, citronnelle.

MODE DE PREPARATIONVerser tout en mélangeant la poudre dans le liquide froid, chaud ou bouillant.
Portez à ébullition.**DOSAGE**

Produit	Eau	Litres de bouillon reconstitué
30g	1 L	1 L
1 boîte = 900 g	30 L	30 L

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Ce bouillon léger, frais et parfumé mettra en valeur les recettes du chef.
Ses notes agréables de citronnelle, gingembre, coriandre et épices sont idéales pour relever les saveurs d'un wok, pour pocher vos poissons, crevettes ou viandes blanches, pour parfumer une sauce ou l'eau de cuisson de vos céréales.
Ce bouillon apportera une note originale et délicieuse à une fondue chinoise.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100ml de produit fini reconstitué
Energie (kJ):	1209	35
Energie (kcal):	287	8,0
Matières grasses en g :	7,1	<0,5
Dont acides gras saturés en g:	2,0	0,1
Glucides en g :	45	1,4
Dont sucres en g:	35	1,1
Fibres en g :	4,3	<0,5
Protéines en g :	7,7	<0,5
Sel (Na x 2,5) en g :	29,0	0,88

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	non détecté /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIEA conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 24 mois en emballage fermé d'origine.**CONDITIONNEMENT**

Boîte de 900 g

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.