

**FICHE TECHNIQUE****CONCENTRE DE BŒUF DESHYDRATE**

Réf info : T4611251

Créée le : 27.07.15 (DD)

Révisée le : 07.04.22 (2) (KW)

Page 1 / 1

Edité le 07/04/22

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011**DESCRIPTION**

Grâce à un outil de production à la pointe de la technologie, Toque d'Azur a développé un nouveau procédé permettant d'obtenir un Concentré de bœuf déshydraté. Basé sur le séchage d'un extrait de bœuf sous vide à basse température, ce process préserve l'essentiel du goût et de la couleur du bœuf.

Origine Bœuf : Brésil

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES

Bouillon de bœuf réalisé à partir de viande de bœuf

DECLARATION LEGALE

Concentré de bœuf déshydraté ou extrait de bœuf

SUGGESTIONS D'UTILISATION

Ce concentré déshydraté, 100 % pur bœuf, permet de :

- Créer un fond ou un jus « maison »
- Créer ou de renforcer une note viandée dans de nombreuses recettes.

Ce concentré de bœuf apportera également toute la finesse de ses délicieuses notes viandées à vos vinaigrettes, veloutés ou espumas.

AVANTAGES

- 100 % matières noble de bœuf
- Belle couleur ambrée après réhydratation
- Dissolution parfaite et instantanée à chaud comme à froid

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Dosage : 5 à 30g par litre selon utilisation

Taux de créatinine : 7.7 %

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté)

Energie : (kJ)	1224
Energie : (kcal)	288
Matières grasses en g	0.40
Dont acides gras saturés en g	< 0.1
Dont acides gras trans en g	< 0.1
Glucides en g	5.1
Dont sucres en g	0
Fibres en g	<0.4
Protéines en g	66
Sel (Nax2.5) en g	6.6

Source : analytique

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germe aérobies mésophiles < 50 000 /g

Moississures < 1 000 /g

Levures < 1 000 /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. Cet ingrédient est très sensible à l'humidité. Bien refermer la boîte après utilisation. Conserver à l'abri de l'humidité et de la chaleur

DDM = 6 mois en emballage fermé d'origine

CONDITIONNEMENT

Pot de 200g.

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 œuvre 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.