

**FICHE TECHNIQUE***Préparation en pâte pour***FOND DE VOLAILLE EN GLACE**

Réf info : T41 02 124

Code vrac : T41 02 124 indice 2

Code R&D : 286M10021

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 fond de volaille.

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

Jus concentré de cuisson de volaille (sel) (20%), arômes (**gluten**), fécule de pomme de terre, graisse de poule (10%) (antioxydant : extrait de romarin), stabilisant : sirop de sorbitol de maïs, sel, sucre caramélisant, oignon, sucre, vinaigre d'alcool, sirop de glucose de maïs, huile de tournesol, fructose.

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	65g	1L	1L
	Le pot : 585g	9L	9L
En élément de cuisson	40g	1L	1L
	Le pot : 585g	14,6L	14,6L

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 sauce, mais aussi crèmes et potages, ainsi que mouillement de riz et légumes...

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100 ml de produit reconstitué en base de sauce (remis en œuvre dans 94 ml d'eau environ)
Energie (kJ):	1254	75
Energie (kcal):	299	18
Matières grasses en g	12	0,7
Dont acides gras saturés en g:	3,3	0,2
Glucides en g	30	1,8
Dont sucres en g:	13	0,8
Protéines en g :	13	0,8
Sel (Na x 2,5) en g :	13,0	0,8

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 sulfite-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 585g.

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.