

	Réf. info : 3903	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : COR3903 Code vrac : COR3903V Réf. R&D : 160L22011	Préparation déshydratée pour FOND BLANC DE VOLAILLE BIO	Créée le : 28.06.2022 (MHA) Révisée le : Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée spécialement développé pour réaliser un fond blanc de volaille.

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

Fécule de pomme de terre*, viande* et graisse* de volaille (huile de tournesol*, antioxydant : extrait de romarin*) (17%), sel, sucre*, oignon*, extraits de levures* (sel), carotte*, poireau*, ail*, plantes aromatiques*, épices*, extrait de romarin*.

* *Ingrédients issus de l'agriculture biologique certifiés FR-BIO-01.*

Agriculture UE / non UE

MODE DE PREPARATION

Dosage indicatif : 40 g pour un litre d'eau, selon intensité souhaitée.

Délayer la préparation dans l'eau et porter à ébullition. (Se référer à la réglementation en vigueur)

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100g de produit reconstitué (remis en œuvre dans 96mL d'eau)
Energie (kJ) :	1403	59
Energie (kcal) :	333	14
Matières grasses en g :	8,9	<0,5
Dont acides gras saturés en g :	2,7	0,1
Glucides en g :	49	2,0
Dont sucres en g :	14	0,6
Fibres en g :	4,6	<0,5
Protéines en g :	12	<0,5
Sel *(Na x 2,5) en g :	16,0	0,65

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 VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM= 12 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boite de 800 gr.

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.