

	Code produit : 4209	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : 7902418 Code vrac : Indice 15 Réf. R&D : 295P15016	<i>Préparation déshydratée pour JUS DE ROTI DE BŒUF Sans glutamate monosodique ajouté Sans matières grasses hydrogénées ajoutées Jusqu'à 30 litres</i>	Créée le : 19.11.92 Révisée le : 12.05.2022 (20) Par MRL Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration un jus de rôti de bœuf aromatisé.

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

Fécule de pomme de terre, dextrose de blé, sel, arômes, graisse et extrait de viande de bœuf (5,9%), sucre, oignon, colorant : E150c, plante aromatique, épice.

MODE D'UTILISATION

Dosage pour base de cuisson : 60g pour 1 litre d'eau. **Soit une boîte pour 16.7 litres d'eau.**

Dosage en complément de cuisson : 30 g pour 1 litre d'eau. **Soit une boîte pour 33.4 litres d'eau.**

Délayer la préparation dans un peu d'eau froide. Verser celle-ci dans le reste d'eau bouillante. Porter à ébullition et cuire à feu doux pendant 3 minutes.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100g de produit reconstitué (base de cuisson)
Energie (kJ) :	1459	83
Energie (kcal) :	345	20
Matières grasses en g :	5,4	<0,5
Dont acides gras saturés en g :	2,3	0,1
Glucides en g :	69	3,9
Dont sucres en g :	34	1,9
Fibres en g :	0,7	<0,5
Protéines en g :	4,7	<0,5
Sel (Na x 2,5) en g :	13,5	0,78

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		non détecté /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

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

DDM = 18 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîtes de 1Kg.

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.