

	Réf. info : 4311	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 79145021 Code vrac: 7914502 indice 3 Réf. R&D : 097P1401	Préparation déshydratée pour FUMET DE POISSON HYPOSODE*	Créée le : 14.04.14 Révisée le : 06.20.2020 Par MRL Page 1 / 1

DEFINITION PRODUIT

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un fumet de poisson hyposodé*

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

Fécule de pomme de terre, sirop de glucose de blé, extraits de levure, poisson en poudre (5%) (**poisson**), jus concentré de citron (maltodextrine de maïs), oignon, arôme naturel, plante aromatique, épice.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 30g de produit dans 1 litre d'eau. **Soit une boîte pour 30 litres d'eau.**

Délayer la préparation dans une partie de l'eau froide. Verser celle-ci dans le reste d'eau bouillante. Laisser mijoter à petits bouillons 2 à 3 min.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100mL de produit reconstitué
Energie (kJ):	1587	46
Energie (kcal):	374	11
Matières grasses en g	<0,5	<0,5
Dont acides gras saturés en g:	0,2	<0,1
Glucides en g	85	2,5
Dont sucres en g:	3,4	<0,5
Protéines en g	7,0	<0,5
Sel (Na x 2,5) en g	1,4	0,05

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

* La teneur en sodium est de 19mg pour 100g de produit reconstitué (inférieure à 120mg/100g). A inclure dans la quantité quotidienne de sodium prescrite par le médecin.

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies sulfito-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoques pathogènes	<	100 /g
Salmonelles		non détecté /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

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

DLUO = 24 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE

Boîte de 900g.

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.