


|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
|  | <b>Réf. info : G7900217</b><br>Code produit : G7900217<br>Code vrac : G7900202 indice 17<br>Réf. R&D : 005P1602 | <b>FICHE TECHNIQUE</b><br><i>Préparation déshydratée pour<br/> <b>FOND BRUN LIE DEMI-GLACE</b><br/>         Sans glutamate monosodique ajouté<br/>         Sans matières grasses végétales hydrogénées<br/>         ajoutées</i> | Créée le : 11.09.02<br>Révisée le : 07.03.2024 (25)<br>Page 1 / 1 |
|  |   |  |   |

## DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un fond brun lié demi-glace aromatisé.

## DECLARATION DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement (UE) n°1169/2011)

Farine de blé (**gluten**), sel, fécule de pomme de terre, extraits de levure (maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs, huile de tournesol, sel), graisse et extrait de bœuf (7%) (antioxydant : E310), sucre, colorant : caramel E150c, arômes, oignon, sucre caramélisant, plante aromatique, épice.

## MODE D'UTILISATION

Dosage pour base de sauce : 50 g/L d'eau. **Soit une boîte pour 18 litres d'eau.**

Dosage en complément de cuisson : 25 g/L d'eau. **Soit une boîte pour 36 litres d'eau.**

Délayer la quantité nécessaire de produit dans de l'eau froide. Porter à ébullition tout en remuant avec un fouet. Laisser frémir 2 à 3min en remuant de temps en temps.

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

|                                | Valeurs théoriques pour 100g<br>de produit déshydraté | Valeurs théoriques pour 100 ml de<br>produit fini (en base de sauce) |
|--------------------------------|---|--|
| Energie (kJ):                  | 1331  | 63   |
| Energie (kcal):                | 315   | 15   |
| Matières grasses en g          | 6,5   | <0.5   |
| Dont acides gras saturés en g: | 3,2   | 0,2  |
| Glucides en g                  | 52  | 2,5  |
| Dont sucres en g:              | 9,8   | 0,5  |
| Fibres en g :                  | 2.4   | <0.1   |
| Protéines en g                 | 11  | 0,5  |
| Sel (Na x 2,5)                 | 21,0  | 1,0  |

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 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 = 24 mois en emballage fermé d'origine.

## CONDITIONNEMENT

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.

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| PALC SAS<br> | <b>EMETTEUR</b><br>Vincent BUTON<br>Chef de projets R&D | <b>VERIFICATEUR</b><br>Elodie FRANCOIS<br>Cheffe de projets R&D | <b>APPROBATEUR</b><br>Jonathan CRUGNOLA<br>Responsable CQ |
|   |   |   |   |