

	<b>Réf. info : G7900417</b> Code produit : G7900417 Code vrac : G7900402 indice 16 Réf. R&D :	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <i>Préparation déshydratée pour</i> <b>JUS DE VEAU LIÉ</b> <i>Sans glutamate monosodique ajouté</i> <b>Sans matières grasses végétales hydrogénées</b> <i>ajoutées</i>	Créée le : 11.09.02 Révisée le : 18.11.25 (24) Page 1 / 1

### DEFINITION PRODUIT

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un jus de veau lié aromatisé.

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

Epaississants : amidon modifié de maïs (E1422) - gomme xanthane, arômes (**gluten**), dextrose de blé, sel, tomate, graisse de volaille (antioxydant : extrait de romarin), oignon, colorant : caramel E150c, viande de veau (sel, antioxydant : extrait de romarin) (0,5%), plante aromatique.

### MODE DE PREPARATION

Dosage pour base de jus de veau : 50g/l d'eau. **Soit une boîte pour 18 litres.**

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

Délayer la quantité nécessaire de produit dans de l'eau froide. Porter à ébullition tout en remuant avec un fouet. Laisser frémir 5 min en remuant de temps en temps.

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100 ml de produit reconstitué (base de jus de veau)
Energie (kJ) :	1306	64
Energie (kcal) :	308	15
Matières grasses en g :	3,2	<0,5
Dont acides gras saturés en g :	0,9	<0,1
Glucides en g :	59	2,8
Dont sucres en g :	24	1,1
Fibres en g :	1.8	<0.5
Protéines en g :	10	0,5
Sel (Na x 2,5) en g :	16,3	0,78

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= 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.

**Nos sites de production sont certifiés FSSC 22000 V6**

EMETTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEUR
Vincent BUTON Chef de projets R&D	Marc HARI Chef de projets et applications culinaires	Jonathan CRUGNOLA Responsable contrôle qualité