	<b>Réf. info : G7901517</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code produit : G7901517 Code vrac : G7901502 Indice 17 Réf. R&D : 312B2011	<i>Préparation déshydratée pour JUS D'AGNEAU</i>	Créée le : 11.09.02 Révisée le : 22.07.2025 (18) Page 1 / 1

### DEFINITION PRODUIT

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un jus d'agneau aromatisé.

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

Maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs, épaississants : amidon modifié de maïs (E1422) – E415, arômes, graisse et extrait de bœuf (antioxydant : E310), sel, extrait d'agneau (5%) (sel), tomate, plante aromatique.

### MODE DE PREPARATION

Dosage : 60 g/l d'eau. **Soit une boîte pour 15 litres.**

Dosage en complément de cuisson : 30g/l d'eau. **Soit une boîte pour 30 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 fini (remis en œuvre dans 94,3ml d'eau)
Energie (kJ)	1503	88
Energie (kcal)	357	21
Matières grasses en g :	9.8	0,6
Dont acides gras saturés en g :	5.1	0,3
Glucides en g :	59	3,4
Dont sucres en g :	5.8	<0,5
Fibres en g :	1.5	<0,5
Protéines en g :	7.0	<0,5
Sel (Na x 2,5) en g :	14.8	0,85

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 = 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	EMETTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEUR
	Vincent BUTON Chef de projets R&D	Nathalie SCHULTZ Cheffe de projets R&D	Jonathan CRUGNOLA Responsable CQ