

 FOURNISSEUR DES CHEFS INVENTIFS	Réf. info : G7904217 Code produit : G7904217 Code vrac : G7904202 indice 4 Réf. R&D : 040P1601	FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée pour</i> FUMET DE POISSON <i>Sans glutamate monosodique ajouté</i> Sans matières grasses végétales hydrogénées <i>ajoutées</i>	Créée le : 20.06.16 Révisée le : 22/07/2025 (6) Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un fumet de poisson.

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

Fécule de pomme de terre, poisson en poudre (29%) (**poisson**), sel, arômes, oignon, dextrose de blé, jus concentré de citron en poudre (maltodextrine de maïs et/ou de pomme de terre), ail, sucre, poireau.

MODE DE PREPARATION

Dosage pour base de sauces : 25 g/l d'eau. **Soit une boîte pour 36 litres d'eau.**

Dosage en complément de cuisson : 15 g/l d'eau. **Soit une boîte pour 60 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 3 min en remuant de temps en temps.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100 mL reconstitués selon la mise en œuvre base de sauce.
Energie (kJ):	1205	29
Energie (kcal):	284	7.0
Matières grasses en g	2,0	<0,5
Dont acides gras saturés en g:	0,9	<0,1
Glucides en g	39	1,0
Dont sucres en g:	5,2	<0,5
Fibres en g :	1.1	<0.5
Protéines en g	27	0,7
Sel (Nax2.5) en g	22,0	0,54

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.

	EMETTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEUR
PALC SAS	Marine COUT Aromaticienne	Mélanie KONN Cheffe de projets R&D	Jonathan CRUGNOLA Responsable CQ