

	Code produit : G79051021	FICHE TECHNIQUE	
	Code vrac : G7905102 indice 5 Réf. R&D : 117E1703	Préparation déshydratée pour FUMET DE SAINT JACQUES	Créée le : 20.06.2017 Révisée le : 22/07/2025 (5) Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée pour la réalisation d'un fumet de Saint Jacques aromatisé.

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

Fécule de pomme de terre, sirop de glucose de blé, sel, arômes, poisson en poudre (**POISSON**), oignon, jus concentré de citron (maltodextrine de maïs et/ou de pomme de terre), ail, extrait d'huître creuse (amidon de tapioca, sel, huile de tournesol, antioxydant : extrait de romarin E392) (**MOLLUSQUES**), poireau, jus concentré de noix de St-Jacques (maltodextrine de maïs et/ou de pomme de terre, sel) (1%) (**MOLLUSQUES**), fenouil.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 30 g/ litre d'eau. **Soit une boîte pour 30 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 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 avec 97ml d'eau environ)
Energie (kJ):	1320	40
Energie (kcal):	311	9.0
Matières grasses en g	1,0	<0,5
Dont acides gras saturés en g:	0,3	<0,1
Glucides en g :	61	1,8
Dont sucres en g:	4,0	<0,5
Fibres en g :	2,1	<0.5
Protéines en g :	13	<0.5
Sel (Na x 2,5) en g :	16,8	0,51

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 = 18 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.

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