

	Réf. info : G79052021 Code produit : G79052021 Code vrac : G7905202 indice 4 Réf. R&D : 152P1704	FICHE TECHNIQUE Préparation déshydratée pour FOND DE VOLAILLE Sans glutamate monosodique ajouté Sans matières grasses végétales hydrogénées ajoutées	Créée le : 03.07.2017 Révisée le : 22/07/2025 (7) Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée pour la réalisation d'un fond de volaille aromatisé.

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

Farine de blé (**gluten**), épaississant : amidon modifié de maïs (E1422), arômes, sel, graisse et viande de volaille (antioxydant : E392) (4,25%), épice, acidifiant : acide tartrique.

MODE DE PREPARATION

Dosage en base de sauce : 40 g/l d'eau. **Soit une boîte pour 20 litres d'eau.**

En complément de cuisson : 25 g/l d'eau. **Soit une boîte pour 32 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 de produit fini (remis en œuvre avec environ 95ml d'eau)
Energie (kJ)	1355	58
Energie (kcal)	320	14
Matières grasses en g	4,9	<0,5
Dont acides gras saturés en g	1,4	0,1
Glucides en g	57	2,4
Dont sucres en g	1,1	<0,5
Fibres en g	2,0	<0,5
Protéines en g	11	<0,5
Sel (Na x 2,5) en g	14,0	0,60

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 800g.

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
	Nathalie SCHULTZ Cheffe de projets R&D	Marine COUT Aromaticienne	Jonathan CRUGNOLA Responsable CQ