

	<b>Réf. info : G79053021</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code vrac : G7905302 indice 8 Réf. R&D : 171P1704	<b>Préparation déshydratée pour JUS DE POULET ROTI</b>	Créée le : 03.07.2017 Révisée le : 20/07/2025 (9) Page 1 / 1

### DEFINITION

Mélange en poudre spécialement développé pour l'élaboration d'un jus de poulet rôti aromatisé.

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

Maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs, arômes, épaississants : amidon modifié de maïs (E1422) - gomme xanthane, graisse et viande de volaille (antioxydant : E392) (8,33%), sel, oignon, acidifiant : acide tartrique, plante aromatique, épice.

### MODE DE PREPARATION

Dosage : 50 g de préparation pour 1 litre d'eau. **Soit une boîte pour 18 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 3 à 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.
Energie (kJ)	1531	73
Energie (kcal)	363	17
Matières grasses en g	8,2	<0,5
Dont acides gras saturés en g	2,3	0,1
Glucides en g	64	3,0
Dont sucres en g	4,8	<0,5
Fibres en g	1,3	<0,5
Protéines en g	7,6	<0,5
Sel (Nax2.5) en g	13,00	0,62

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
Nathalie SCHULTZ Cheffe de projets R&D	Elodie FRANCOIS Cheffe de projets R&D	Jonathan CRUGNOLA Responsable CQ