

	Réf. info : G79181021	FICHE TECHNIQUE	
	Code vrac : G7918102 indice 5 Réf. R&D : 311S17014	Préparation déshydratée pour JUS DE CANARD	Créée le : 21.11.2017 Révisée le : 05.01.2026 (7) Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée pour élaborer un jus de canard aromatisé.

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

Sirop de glucose, arômes (**gluten**), épaississant : amidon de maïs modifié (E1422) - gomme xanthane, graisse et viande de canard (antioxydant : E392) (12%), sel, sucre caramélisé (support : maltodextrine), oignon, acidifiant : acide tartrique, plante aromatique, épice.

MODE DE PREPARATION

Dosage : 50g/l d'eau. Soit une boîte pour 20 litres d'eau.

Dosage en complément de cuisson : 25g/l d'eau. Soit une boîte pour 40 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 min en remuant de temps en temps.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100mL de produit reconstitué
Energie (kJ)	1587	75
Energie (kcal)	377	18
Matières grasses en g	11	0,5
Dont acides gras saturés en g	3,7	0,2
Glucides en g	60	2,9
Dont sucres en g	9,7	0,5
Fibres en g	0,7	<0,5
Protéines en g	8,3	< 0,5
Sel (Na x 2,5) en g	14,0	0,68

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 = 18 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 1 kg.

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
Vincent BUTON Chef de projets R&D	Elodie FRANCOIS Cheffe de projets R&D	Jonathan CRUGNOLA Responsable contrôle qualité