

	Refinfo : G79004041	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 153S2502 Code vrac : G7900404	FOND DE VEAU EN PATE	Créée le : 07.08.25 Révisée le : (0) Page 1 / 1

Edité le 03/09/25

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION

Mélange en pâte spécialement développé pour l'élaboration d'un fond de veau aromatisé.

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

Extrait de veau (sel) (14%), extrait de bœuf (sel) (14%), arômes naturels, sel, sirop de glucose de maïs, extraits de levures (sel), graisse de bœuf (7%), eau, oignon, sucre, fécule de pomme de terre, concentré de tomates, vinaigre d'alcool, ail, épice, plante aromatique.

MODE DE PREPARATION

Dosage en base de sauce : 50 g pour 1 litre d'eau. **Soit un pot pour 10 litres d'eau.**

Dosage en base de cuisson : 25 g pour 1 litre d'eau. **Soit un pot pour 20 litres d'eau.**

Délayer la quantité nécessaire de produit dans de l'eau froide. Porter à ébullition tout en remuant avec un fouet. Laisser cuire 5 min en remuant de temps en temps.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit	Valeurs théoriques pour 100 ml de produit fini (remis en œuvre dans environ 95 mL d'eau)
Energie : (kJ):	1018	51
Energie : (kcal):	242	12
Matières grasses en g	9,2	<0,5
Dont acides gras saturés en g	3,2	0,2
Glucides en g	22	1,1
Dont sucres en g	8,3	<0,5
Fibres en g	1,2	<0,5
Protéines en g	17	0,9
Sel (Nax2.5) en g	19,3	0,97

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	absence /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local frais, sec, sain et à l'abri de la lumière.

DDM = 12 mois en emballage fermé d'origine.

Après ouverture, à conserver au frigo et consommer dans les plus brefs délais –Respecter des bonnes pratiques d'hygiène.

CONDITIONNEMENT

Conditionnement : boîte de 500g.

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'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
Anna CARDINAUD Stagiaire R&D	Thibaut FAUVET Chef de projet R&D	Jonathan CRUGNOLA Responsable Contrôle Qualité