

Fiche technique

Préparation Déshydratée pour FOND BRUN LIÉ " Réf.2332 "

UTILISATION

Base pour sauces brunes, tous mouillements, ragoûts et viandes.
Utilisé en déglçage et liaison pour sauce minute.

DOSAGE

Base de sauce : 60-70 g pour 1 litre d'eau

Fond de cuisson : 40 g pour 1 litre d'eau

MODE D'EMPLOI

Délayer la poudre dans l'eau froide, remuer pour obtenir une préparation homogène. Porter à ébullition et laisser cuire 2 à 3 min à feu doux. Le fond est prêt et peut être réchauffé au four, au bain-marie ou au micro onde.

PROPRIETES SENSORIELLES

Couleur : marron
Goût et odeur : caractéristiques

ANALYSES PHYSIQUES

Humidité : 6 % max.

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Flore totale aérobie mésophile	: ≤ 300.000 /g <u>Normes CEE</u>
Coliformes*	: ≤ 100 /g
E. Coli*	: ≤ 10 /g
Levures et moisissures*	: ≤ 1000 /g
Salmonelles	: absence dans 25 g

*valeurs théoriques fournies par nos fournisseurs de matières premières.

Préparation déshydratée pour Fond brun lié réf.2332

ANALYSES NUTRITIONNELLES MOYENNES :

Analyses moyennes pour 100 g de poudre.	Graisses : 6.52 g	1407.50 Kj / 335.12 kcal
	(dont acides gras saturés : 3.21 g)	
	Glucides : 64.17 g	
	(dont sucres : 7 g)	
	Protéines : 4.67 g	
	Sel : 15.3 g	

Fibres : 0.54 g

Analyses moyennes par portion de 100 g réhydratée.	Graisses : 0.43 g	92.05 Kj / 21.92 Kcal
	(dont acides gras saturés : 0.21 g)	
	Glucides : 4.20 g	
	(dont sucres : 0.45 g)	
	Protéines : 0.305 g	
	Sel : 1 g	

Fibres : 0.03g

INGREDIENTS

Selon l'annexe II du Règlement (UE) n°1169/2011 et règlements 1137/2016/CE, 1333/2008/CE & 1334/2008/CE

Maltodextrine, amidon transformé de pommes de terre, amidon de **blé**, sel, arômes (préparations aromatisantes, substances aromatisantes naturelles, substances aromatisantes, **gluten**), matière grasse végétale hydrogénée (palme), exhausteur de goût : monoglutamate de sodium, E621 (5%), extraits d'épices et aromates (**lactose**), colorant : caramel E150d, viande de bœuf (1%) (UE), épaississants : farine de guar E412, gomme xanthane E415, carraghénane E407, huile de tournesol, stabilisants : E450, E 339.

Atelier utilisant : céleri.

ALLERGENES

Selon règlements 2003/89/CE, 2006/142/CE et 2007/68/CE.

Gluten, dérivés de lait (lactose).

STATUT OGM

Le produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés, il n'est donc pas soumis à l'étiquetage spécifique conformément aux règlements européens 1829 & 1830 /2003/CE.

Toute modification sera immédiatement notifiée.

CONTAMINANTS

Mycotoxines, métaux lourds, solvants organiques, radioactivité : conforme selon règlement 1881/2006/CE et modifications.

Pesticides : conforme selon règlement 396/2005/CE et modifications

CONSERVATION

Après utilisation, garder l'emballage bien fermé, dans un endroit sec et frais. **DLUO : 24 mois.**

Emballage conforme aux règlements 1935/2004/CE et 10/2011/CE

LIEU DE FABRICATION

Fabriquée en France.