

FICHE TECHNIQUE

Préparation Déshydratée pour  
**FOND BLANC DE VOLAILLE**  
"Réf 1541"

**UTILISATION**

Cuisson de volaille, confection de veloutés, et de sauces.  
Braisage de légumes et tout mouillement.

**DOSAGE**

Base de sauce : 80 g pour 1 litre d'eau.  
Fond de cuisson : 50 g pour 1 litre d'eau.

**MODE D'EMPLOI**

Verser la poudre dans l'eau froide, tout en remuant, porter à ébullition et laisser cuire 3 minutes.

**PROPRIETES SENSORIELLES**

Couleur : beige  
Odeur : caractéristique

**ANALYSES PHYSIQUES**

Humidité : 6 % max.

**ANALYSES MICROBIOLOGIQUES**

Flore totale aérobie mésophile : ≤ 300 000 /g Normes CEE  
Coliformes : ≤ 100 /g  
E coli : ≤ 10 /g  
Levures et moisissures : ≤ 1000 /g  
Salmonelles : absence dans 25 g

**ANALYSES NUTRITIONNELLES :**

Analyses moyennes pour  
100 g de poudre (en g)

Graisses : 11.87g  
(dont acides gras saturés : 3.40 g)  
Glucides : 43.89 g  
(dont sucres : 10.60 g)

1493.98 Kj / 355.71 kcal

Protéines : 18.24 g  
Sel : 0.099 g  
Fibres : 0.18 g

Analyses moyennes par portion de  
100 g réhydratée.

Graisses : 0.56 g 71.10 Kj / 16.93 kcal  
(dont acides gras saturés : 0.16 g)  
Glucides : 2.08 g  
(dont sucres : 0.50 g)  
Protéines : 0.86 g  
Sel : 0.004 g  
Fibres : < 0.01 g

### **INGREDIENTS**

**Selon Directives 2000/13/CE  
& 2007/68/CE**

Maltodextrine, graisse et viande de poule séparée  
mécaniquement 16%, **lactosérum**, extrait de levure, exhausteur  
de goût : E621, extraits d'épices et aromates (**céleri, lait**), sel,  
champignon.

### **ALLERGENES**

**Selon Directives 2003/89/CE  
et 2006/142/CE.**

Lait et dérivés, céleri.

### **STATUT OGM**

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

*Toute modification sera immédiatement notifiée.*

### **NORMES**

Aflatoxine, pesticides, métaux lourds, solvants organiques,  
radioactivité : selon les normes établies par la Communauté  
Européenne.

### **CONSERVATION**

Après utilisation, garder l'emballage bien fermé, dans un endroit sec et  
frais. **D.L.U.O. 12 mois**

### **PROVENANCE**

Fabriquée en France.

*Mise à jour le 1 Août 2014*