

FICHE TECHNIQUE

Préparation Déshydratée pour JUS DE CANARD Rôti "Réf 2823"

UTILISATION

Cuisson de canard et autres volailles
Confection de veloutés et de sauces
Braisage de légumes et tout mouillement

DOSAGE

75 g pour 1 litre d'eau

MODE D'EMPLOI

A chaud : Verser la poudre dans de l'eau froide, porter à ébullition, et laisser cuire 2 à 3 minutes à feu doux, tout en remuant.

A froid : Verser la poudre dans de l'eau froide, battre avec un fouet, incorporer dans le plat à cuire ou à réchauffer.

PROPRIETES SENSORIELLES

Couleur : crème
Odeur : caractéristique

ANALYSES PHYSIQUES

Humidité : 6 % max.

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Flore totale aérobie mésophile	: ≤ 300.000 / g <u>Norme CEE</u>
Coliformes	: ≤ 100 / g max.
E coli	: ≤ 10 / g max.
Levures et moisissures	: ≤ 100 / g
Salmonelles	: négatives dans 25 g

ANALYSES NUTRITIONNELLES :

Analyses moyennes pour
100 g de poudre (en g)

Glucides : 59,1	Kcal : 407,4
Lipides : 15,0	Kjoul : 1705,4
Protides : 8,7	

Analyses moyennes pour 100 g
de produit prêt à l'emploi (en g)

Glucides : 4,1	Kcal : 28,5
Lipides : 1,1	Kjoul : 119,4
Protides : 0,6	

INGREDIENTS

selon Directive 2003/89/CE

Arômes, graisse et viande de canard séparée mécaniquement
17% (dont 5% de viande de canard), amidon transformé, maltodextrine,
lactose, extraits d'épice et aromates, tomate, sel, exhausteurs de goût :
E621, E631, sucre, arôme naturel de vin blanc, épaississant : gomme
xanthane, colorant : caramel E150d.

ALLERGENES

pour 100 g prêt à l'emploi

Lait et dérivés, lactose, soja, blé, gluten < 17 ppm

STATUT OGM

Le produit ne contient pas d'organisme génétiquement modifié et n'est pas
soumis à l'étiquetage spécifique conformément aux règlements européens
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.

PROVENANCE

Fabriquée en France

CODE EAN 13

3493682823307

Mise à jour le 20 Septembre 2008