

## FICHE TECHNIQUE

Préparation Déshydratée pour

### **FUMET DE CRUSTACES**

**Ref 1539**

<b>UTILISATION</b>	Cuisson de crustacés. Base de sauce (pour crevette, langoustine, homard...).	
<b>DOSAGE</b>	Base de sauce : 120 g pour 1 litre d'eau. Fond de cuisson : 60 g pour 1 litre d'eau.	
<b>MODE D'EMPLOI</b>	Verser la poudre dans l'eau froide tout en remuant, porter à ébullition, laisser cuire 3 minutes.	
<b>PROPRIETES SENSORIELLES</b>	Couleur : orange saumoné. Odeur : caractéristique du crustacé.	
<b>ANALYSES PHYSIQUES</b>	Humidité : 6 % max. pH (solution 1%) : 7,5 ± 0,3	
<b>ANALYSES MICROBIOLOGIQUES</b>	Flore totale aérobie mésophile : ≤ 300000 / g Norme CEE Coliformes : ≤ 100 / g max. E coli : ≤ 10 / g max. Levures et moisissures : ≤ 100 / g Salmonelles : absence dans 25 g Coliformes fécaux : < 10 / g Staphylococcus aureus : < 100 / g Anaérobies sulfite réducteur : < 30 / g	
<b><u>ANALYSES NUTRITIONNELLES :</u></b>		
Analyses moyennes pour 100 g de poudre (en g )	Glucides : 61.8 Lipides : 1.7 Protides : 8.6	Kcal : 297 Kjoule : 1244
Analyses moyennes pour 100 g de produit prêt à l'emploi (en g)	Glucides : 3.5 Lipides : 0.1 Protides : 0,5	Kcal : 16.9 Kjoule : 70.6
<b>INGREDIENTS</b>	Fécule de pomme de terre, tomate, extrait et farine de crustacés 13 %, maltodextrine, lactose, sel, exhausteur de goût : mono glutamate de sodium et E621, farine de poisson, arôme (substances aromatisantes, substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes), extraits d'épices et aromates, épaississant : xanthane E415, huile de tournesol, safran. <i>(selon directives 2000/13/CE , 2007/68/CE et 1334/2008/CE)</i>	
<b>ALLERGENES</b>	lactose, crustacés, poisson, lait et dérivés <i>(selon directives 2003/89/CE et 2006/146/CE)</i>	
<b>STATUT OGM</b>	Le produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés, il n'est donc pas soumis à l'étiquetage spécifique conformément aux règlements 1829 & 1830/2003/CEE.	
<b>NORMES</b>	Aflatoxine, pesticides, métaux lourds, solvants organiques, radioactivité : selon les normes établies par la Communauté Européenne.	
<b>CONSERVATION</b>	Après utilisation, garder l'emballage bien fermé, dans un endroit sec et frais. DLUO : 24 mois	
<b>PROVENANCE</b>	France	
<b>CODE EAN 13</b>	3493681539308	