

**FICHE TECHNIQUE***Préparation en pâte pour***FUMET DE HOMARD****Réf info : T37 01 384**

Code vrac : T3701384V indice 3

Code R&D : 301E1305

Créée le : 19.03.2014 (MR)

Révisée le : 30.03.17 (RG) (3)

Page 1 / 1

DESCRIPTION

Préparation en pâte pour élaborer un fumet de homard.

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement (UE) n°1169/2011)

Huile de palme raffinée, maltodextrine de pomme de terre, sel, tomate, extrait de homard poudre (2,1%) (amidon de tapioca, sel) (**crustacé**), crevette poudre (**crustacé**), sirop de glucose de blé, poisson en poudre (**poisson**), jus concentré de carotte (maltodextrine de pomme de terre ou de maïs), arômes, acidifiant : acide citrique, oignon, épices, épaississant : gomme xanthane, colorant : extrait de paprika.

MODE DE PREPARATION

Délayer la pâte dans le liquide froid ou chaud.

Porter à ébullition et laisser cuire à feux doux pendant 1 minute.

DOSAGE

Produit	Eau	Litres de sauce reconstituée
80g à 100g	1L	1L
La boîte : 800g	8L à 10L	8L à 10L

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Base culinaire incontournable pour réaliser une sauce Américaine, en fond de cuisson pour les produits de la mer, mais également comme mouillement pour cuisiner un risotto.

Une idée savoureuse pour aromatiser vos espumas, mousses, flans et autres sauces pour poisson.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte	Valeurs théoriques pour 100ml de produit fini reconstitué (au dosage 100g/L)
Energie (kJ):	2275	206
Energie (kcal):	548	50
Matières grasses en g	43	3,9
Dont acides gras saturés en g:	21	1,9
Glucides en g	33	3,0
Dont sucres en g:	4,3	<0,5
Protéines en g :	5,9	0,5
Sel (Na x 2,5) en g :	11,3	1,0

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 300 000 /g
Coliformes totaux	< 1 000 /g
Escherichia coli	< 10 /g
Anaérobies sulfite-réducteurs	< 30 /g
Staphylocoques pathogènes	< 100 /g
Salmonella spp	absence /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

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

DDM = 15 mois en emballage fermé d'origine

CONDITIONNEMENT

Boîte de 800g.

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'utilisation de ce produit est limitée.

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 oeuvre 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.