

**FICHE TECHNIQUE***Préparation en pâte pour***JUS DE RÔTI DE BOEUF****Réf info : 39 01 141**

Code vrac : T3901141V indice 5

Code R&D : 091R1405

Créée le : 11.04.2014 (MR)

Révisée le : 16.06.2015 (2)

Page 1 / 1

DESCRIPTION

Préparation en pâte pour élaborer un jus de rôti de bœuf.

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement UE 1669/2011)

Huile de palme raffinée, sel, maltodextrine de pomme de terre, arômes, sucre caramélisant, oignon, tomate, extrait de bœuf (1,5%), émulsifiant : E472c, plante aromatique, épaississant : E415, épice.

MODE DE PREPARATION

Pour obtenir 1 litre de Jus de Bœuf Rôti, dissoudre entre 30 g et 35 g de pâte dans 1 litre d'eau tiède selon utilisation. Porter à ébullition et faire cuire à feu doux pendant 2 minutes.

DOSAGE

Produit	Eau	Litres de jus reconstitué
30 à 35g	1L	1L
La boîte : 875g	25L à 29L	25L à 29L

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Parfait pour souligner la saveur des rôtis de bœuf en les arrosant pendant la cuisson ou pour réaliser une sauce brune par déglacage.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte	Valeurs théoriques pour 100ml de produit fini reconstitué au dosage 35g/L d'eau.
Energie (kJ):	1936	67
Energie (kcal):	466	16
Matières grasses en g	34	1,2
Dont acides gras saturés en g:	17	0,6
Glucides en g	33	1,1
Dont sucres en g:	12	<0,5
Protéines en g :	5,9	<0,5
Sel (Na x 2,5) en g :	21,3	0,73

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
Salmonelles	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 875g.

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.