

**FICHE TECHNIQUE****Préparation en pâte pour
JUS DE POULET ROTI**

Réf info : T39 01 002

Code vrac : T3901002V indice 4

Code R&D : 288E13026

Créée le : 19.11.2013 (MR)

Révisée le : 28.03.17 (6) (RG)

Page 1 / 1

DESCRIPTION

Préparation en pâte pour élaborer un jus de poulet rôti.

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

Huile de palme raffinée, arômes, sel, tomate, oignon, sucre, viande de volaille poudre (sel, antioxydant: E392)(3%), jus de concentré de champignon, farine de blé (**gluten**), plantes aromatiques, jus de concentré de céleri rave (**céleri**), émulsifiant : E472c, épaississant : E415, épices.

DOSAGE

Produit	Eau	Litres de préparation reconstituée
25 à 50g	1L	1L
La boîte de 900g	18 à 36L	18 à 36L

MODE DE PREPARATION

Pour obtenir 1 litre de Jus de Poulet rôti, délayer au fouet entre 25 g et 50 g de pâte dans 1 litre d'eau tiède, selon utilisation. Porter à frémissement pendant 2 minutes.

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Pour accompagner tout type de volaille (rôtie, sautée ou poêlée).

Excellente base pour aromatiser de nombreuses préparations à base de légumes, ainsi que diverses purées (pomme de terre ou légumes).

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte	Valeurs théoriques pour 100ml de jus reconstitué selon le dosage 50g/L
Energie (kJ):	1883	92
Energie (kcal):	454	22
Matières grasses en g	35	1,7
Dont acides gras saturés en g:	17	0,8
Glucides en g	23	1,1
Dont sucres en g:	12	0,6
Protéines en g :	9,7	0,5
Sel (Na x 2,5) en g :	22,8	1,1

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 900g.

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.