

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

Réf info : T39 01 003

Code vrac : T3901003V indice 3

Code R&D : 290E13097

Créée le : 05.08.2014 (LS)

Révisée le : 29.04.2016 (2) (RG)

Page 1 / 1

DESCRIPTION

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

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

Huile de palme raffinée, sel, arômes et arômes de fumées, fécule de pomme de terre, amidon de maïs, tomate, oignon, sirop de glucose de blé, graisse de porc (antioxydant : E392) (2,4%), sucre caramélisant, épaississant : E415, sucre, jus concentré de porc (sel) (1%), jus concentré d'oignon risolé (huile de tournesol, maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs), plante aromatique, colorant : E150c, épice.

DOSAGE

Produit	Eau	Litres de jus reconstitué
40 à 50g	1L	1L
Boîte de 900g	18 à 22,5L	18 à 22,5L

MODE DE PREPARATION

Pour obtenir 1 litre de Jus de Rôti de Porc, délayer, selon utilisation, entre 40 g et 50 g de pâte dans 1 litre d'eau tiède selon utilisation. Porter à ébullition et faire cuire à feu doux pendant 2 minutes.

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Pour la cuisson de rôtis de porc ou filets mignons, mais également pour apporter du moelleux à une tranche de jambon grillé. Base idéale pour réaliser des sauces accompagnant toutes les recettes à base de viande de porc (cuisine du monde ou recettes traditionnelles).

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte	Valeurs théoriques pour 100ml de produit fini reconstitué à 50g/L
Energie (kJ):	1915	91
Energie (kcal):	460	22
Matières grasses en g	32	1,5
Dont acides gras saturés en g:	16	0,8
Glucides en g	35	1,7
Dont sucres en g:	11	0,5
Protéines en g :	6,4	<0,5
Sel (Na x 2,5) en g :	17,5	0,85

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.

Après ouverture, à conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière.

Respecter des bonnes pratiques d'hygiène

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.