

**FICHE TECHNIQUE****Préparation en pâte pour
JUS DE VEAU LIÉ**

Réf info : T37 01 046

Code vrac : T3701046V indice 2

Code R&D : 107R1401

Créée le : 03.12.2013 (MR)

Révisée le : 12.12.16 (5) (RG)

Page 1 / 1

DESCRIPTION

Préparation en pâte pour élaborer un jus de veau lié.

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

Matière grasse végétale raffinée (palme), fécule de pomme de terre, épaississants : amidon modifié de maïs E1422 – E415, sel, arômes, sucre caramélisant, tomate, oignon, viande de veau en poudre (sel)(2%), jus concentré d'oignon rissoié (maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs, huile de tournesol), plante aromatique, épice.

DOSAGE

Produit	Eau	Litres de jus reconstitué
40 à 60g	1 L	1 L
La boîte de 780g	13 à 19,5 L	13 à 19,5 L

MODE DE PREPARATION

Pour obtenir 1 litre de jus de veau lié, dissoudre 40 à 60 g de pâte dans 1 litre d'eau tiède.

Bien délayer au fouet. Porter à frémissement pendant 2 minutes.

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Incontournable dans les recettes de la cuisine française, ce jus de veau permet de réaliser toutes vos sauces brunes, de relever le goût de vos jus de cuisson et peut être utilisé comme base de mouillement pour vos rôtis et vos braisés.

Convient également comme base de cuisson pour les légumes braisés.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théorique pour 100g de produit en pâte	Valeurs théoriques pour 100ml de produit fini reconstitué à 60g/L
Energie (kJ):	1902	107
Energie (kcal):	456	26
Matières grasses en g	27	1,5
Dont acides gras saturés en g:	14	0,8
Glucides en g	46	2,6
Dont sucres en g:	10	0,6
Protéines en g :	6,3	<0,5
Sel (Na x 2,5) en g :	13,5	0,78

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 –

Respect des bonnes pratiques.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 780g.

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.