

**FICHE TECHNIQUE***Préparation en pâte pour*
GLACE DE VIANDERéf info : T41 02 101
Code vrac : T4102101V indice 4
Code R&D : 049R1405Créée le : 27.02.2014 (MR)
Révisée le : 14.03.17 (3) (RG)
Page 1 / 1**DESCRIPTION**

Préparation en pâte pour élaborer une glace de viande.

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

Huile de palme, maltodextrine de pomme de terre, sel, arômes, sucre caramélisant, extrait de bœuf (2%), chicorée soluble, jus concentré d'oignon rissolé (maltodextrine de maïs et/ou de pomme de terre, huile de tournesol), tomate, épaississant : gomme xanthane, plante aromatique, émulsifiant : E472c, acidifiant : acide citrique, épice.

MODE DE PREPARATION

Pour obtenir 1 litre de glace de viande, dissoudre 45g de pâte dans 1 litre d'eau à température ambiante. Porter à ébullition et laisser mijoter 2 à 3 minutes tout en remuant.

DOSAGE

| Produit | Eau | Litres de préparation reconstituée |
|----------------|------|------------------------------------|
| 45g | 1 L | 1 L |
| 1 boîte = 900g | 20 L | 20 L |

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Pour corser tout type de fonds (gibier, canard ou fond brun...), de jus (veau, agneau, volaille...) ou encore pour relever une sauce, une farce ou une terrine.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

| | Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte | Valeurs théoriques pour 100ml de produit reconstitué |
|--------------------------------|---|--|
| Energie (kJ): | 1921 | 84 |
| Energie (kcal): | 462 | 20 |
| Matières grasses en g | 34 | 1,5 |
| Dont acides gras saturés en g: | 18 | 0,8 |
| Glucides en g | 32 | 1,4 |
| Dont sucres en g: | 4,9 | <0,5 |
| Protéines en g : | 5,6 | <0,5 |
| Sel (Na x 2,5) en g : | 21,0 | 0,90 |

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 = 18 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.