



FICHE TECHNIQUE




DESCRIPTION

Préparation de base déshydratée pour sauce type fond brun de bœuf clean.

Non destiné à la vente au détail.

LES + PRODUIT

- ✓ Sticker autocollant de traçabilité détachable et repositionnable
- ✓ Fabrication en France (Bretagne, 35) 
- ✓ Sans additif
- ✓ Arômes naturels
- ✓ Apporte une note bœuf à vos préparations



INGRÉDIENTS

Fécule de pomme de terre, sel, extraits de levures, légumes déshydratés (tomate, oignon), viande de bœuf déshydratée (6%) (UE), arômes naturels, sucre, épices et plantes aromatiques.

Allergènes : Absence



DOSAGE / RENDEMENT

Pour une base cuisson : 25g/L

Pour une base sauce : 40g/L

Rendement pour 800g : 20 à 32 L



MODE D'EMPLOI

Incorporer la poudre dans l'eau tiède ou la sauce. Porter à ébullition 2 minutes en agitant doucement.



CONSERVATION

DDM : 18 mois.

Conditions de conservation : Dans un endroit frais et sec à l'abri de l'air, de la lumière et de l'humidité. Bien refermer après utilisation.



PREPARATION DE BASE POUR FOND BRUN DE BŒUF CLEAN



VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de poudre	Pour 100mL de produit reconstitué*
Energie	1288 KJ - 308 kcal	32 KJ - 7 Kcal
Matières grasses	3.0 g	0.1 g
dont acides gras saturés	1.4 g	< 0.1 g
Glucides	59.9 g	1.5 g
dont sucres	4.8 g	0.1 g
Fibres	1.9 g	< 0.1 g
Protéines	9.4 g	0.2 g
Sel	11.2 g	0.3 g
Sodium	553 mg	110 mg

*Selon dosage préconisé : 25 g/L



SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

Critères	Flore aérobie mésophile	300 000 / g maxi
	Coliformes totaux	1 000 / g maxi
	Coliformes thermotolérants	10 / g maxi
	ASR	30 / g maxi
	Staphylocoques	100 / g maxi
	Salmonelles	Abs / 25 g
	Listeria	Abs / 25 g



INFORMATIONS TECHNIQUES

OGM : Le présent produit ne contient pas de matières génétiquement modifiées ou issus d'organismes génétiquement modifiés.

Ionisation : Le présent produit n'a pas subi de traitement ionisant et ne contient pas de matières premières ayant subi de traitement ionisant.



CONDITIONNEMENT

Carton de 6 seaux de 800g (001576102).



AUTRES SAVEURS

Non concerné



ENGAGEMENT QUALITÉ

Produit fabriqué dans les règles d'hygiène et dans la maîtrise de la sécurité alimentaire conformément à la réglementation en vigueur.