



PREPARATION POUR FOND DE VOLAILLE CLEAN



FICHE TECHNIQUE



DESCRIPTION

Préparation de base déshydratée pour sauce type fond de volaille.

Pour denrées alimentaires. Non destiné à la vente au détail.

LES + PRODUIT

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



INGRÉDIENTS

Fécule de pomme de terre, farine de riz, graisse et viande de poule 7.5% (UE), sel, arômes naturels, extraits de levures, oignon déshydraté, épices et plantes aromatiques, sucre.

Allergènes : Absence



DOSAGE / RENDEMENT

Pour une base cuisson : 25 g/L
Pour une base sauce : 40 g/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 POUR FOND DE VOLAILLE CLEAN



VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de poudre	Pour 100mL de produit reconstitué*
Energie	1443 KJ – 345 kcal	35 KJ – 8 Kcal
Matières grasses	4.8 g	0.1 g
dont acides gras saturés	1.5 g	< 0.1 g
Glucides	67.7 g	1.7 g
dont sucres	2.1 g	< 0.1 g
Fibres	1.5 g	< 0.1 g
Protéines	6.9 g	0.2 g
Sel	9.9 g	0.2 g
Sodium	3904 mg	97.6 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 800 g
Carton de 4 seaux de 1.5 Kg



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.