
	FICHE TECHNIQUE		Réf. :	7FONVEA81 ind 01	
	<i>Jus de veau lié</i>		Date :	20/09/2022	
			Visa :	BV	
			Poids net (g) :	750	
Préparation déshydratée et aromatisée pour jus de veau lié					
Liste des ingrédients déshydratés					
<p>Maltodextrine, Féculs de pomme de terre, Sel, Farine de blé (contient GLUTEN), Arôme naturel de vin blanc, Arôme naturel, Extrait de levure, Arômes, Tomate, Graisse de poulet, Oignon, Viande de veau 1%, Huiles végétales (tournesol et colza), Epaisissants : gomme xanthane et gomme guar, Extrait de malt (contient GLUTEN), Extrait de bœuf, Jus concentré d'oignon, Acidifiant : acide citrique, Plantes aromatiques (Laurier - Romarin - Thym), Ail, Antioxydant : extrait de romarin</p> <p>Traces éventuelles de : Crustacés, œuf, poisson, soja, lait, céleri, mollusques</p>					
Mode d'emploi					
<p>Mouillage de sautés: 25 g pour 1 Litre d'eau Elaboration de sauces: de 50 g à 60 g selon la texture souhaitée</p> <p>1/ Verser la préparation déshydratée en pluie dans l'eau bouillante ou froide tout en fouettant. 2/ Porter à ébullition, puis cuire 3 minutes à feu doux.</p>					
Informations produit					
		Pour 100 g de produit déshydraté	Pour 100 mL de produit reconstitué*		
Valeurs énergétiques (kJ)		1283	77		
Valeurs énergétiques (kcal)		303	18		
Matières Grasses (g)		3,4	<0,5		
dont Acides Gras Saturés (g)		0,9	<0,1		
Glucides (g)		61	3,6		
dont sucres (g)		4,9	<0,5		
Fibres (g)		1,9	<0,5		
Protéines (g)		6,7	<0,5		
Sel (g)		16,9	1		
				SCORE NUTRITIONNEL	
				Total des points	4
				Note NUTRISCORE	
*Selon le mode d'emploi :				60 g/L	

DOSAGE			
Poue 1 boîte	Mode d'emploi	Liquide(s) de réhydratation	Rendement
750 g	Pour un mouillement	Eau	30 L
		30 L	300 portions de 100 mL
	Pour une sauce	Eau	Jusqu'à 15 L
		12,5 L à 15 L	150 portions de 100 mL

CONSERVATION
18 mois dans son emballage d'origine dans un endroit propre, sec et frais.
Après ouverture, à conserver 3 mois. Bien refermer la boîte après chaque utilisation.

Informations techniques

Critères microbiologiques :

FTAM < 300 000 ufc/g – E coli <100 ufc/g – Staphylocoques à coagulase positive < 100 ufc/g – Bacillus Cereus < 10000 ufc/g – Salmonelles : absence dans 25 g.

Organismes génétiquement modifiés :

Le présent produit ne contient pas de matières premières génétiquement modifiées ou issues d'organismes génétiquement modifiés. Par conséquent, ce produit n'est pas soumis à une obligation d'identification au sens des règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003 du 22/09/2003.

Ionisation :

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

Informations pour emballage

Identification fournisseur:

Code fournisseur: EMB 51454 B

Fabriqué par SOMAPRO

Parc industriel Pompelle - 9 rue du Val Clair

CS 30007 - 51683 Reims Cedex 2

Consigne de tri		
Boîtes JET18 et couvercle	Plastique	A recycler
Sleeve	Carton	A recycler

E métrologique OUI NON