
	FICHE TECHNIQUE		Réf. :	7FONFUC16 ind 01	
	<i>Fumet de crustacés</i>		Date :	18/03/2021	
			Visa :	LO	
			Poids net (g) :	750	
Préparation déshydratée, aromatisée et colorée pour fumet de crustacés					
Liste des ingrédients déshydratés					
<p>Amidon de maïs (sulfites), Maltodextrines, Sel, Sucre, Poudre de crevettes 8% (contient CRUSTACES), Extrait de levure, Arôme naturel, Huile de colza, Extrait de homard 2% (contient CRUSTACES), Tomate, Oignon, Epaississants : gomme xanthane et gomme guar, Acidifiant : acide citrique, Colorant : caroténoïdes, Jus concentré de betterave rouge, Féculé de pomme de terre, Laurier</p> <p>Traces éventuelles de : <i>Gluten, œuf, poisson, soja, lait, céleri, mollusques</i></p>					
Mode d'emploi					
<p>Pour un mouillement : 25g/L d'eau Pour une sauce : 50 g/L d'eau</p> <p>Délayer la préparation déshydratée dans l'eau froide. Porter à ébullition tout en remuant, puis laisser cuire 3 à 5 minutes à feu doux.</p>					
Suggestions d'utilisation					
<p>Le fumet de crustacés s'utilise pour l'élaboration de potages (soupe de crevettes à la mignon, consommé Nelson...), de sauces (Joinville, Nantua, Rubens...) et de ragoûts (cassolette de fruits de mer, poêlée d'écrevisses soubisées...) ou pour la cuisson des poissons, des fruits de mer, des volailles mais aussi des légumes ou des féculents (riz, pommes de terre, salsifis...).</p>					
Informations produit					
		Pour 100 g de produit déshydraté	Pour 100 mL de produit reconstitué*		
Valeurs énergétiques (kJ)		1281	64		
Valeurs énergétiques (kcal)		303	15		
Matières Grasses (g)		3,3	<0,5		
dont Acides Gras Saturés (g)		0,5	<0,1		
Glucides (g)		59	3		
dont sucres (g)		13	0,6		
Fibres (g)		2	<0,5		
Protéines (g)		7,7	<0,5		
Sel (g)		19,8	0,99		
				SCORE NUTRITIONNEL	
				Total des points	4
				Note NUTRISCORE	
*Selon le mode d'emploi : 50 g/L					

DOSAGE		
Pour 750g	Liquide(s) de réhydratation	Rendement
Pour un mouillement	Eau	30 L Soit 300 portions de 100mL
	30 L	
Pour une sauce	Eau	15 L Soit 150 portions de 100 mL
	15 L	

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		
Boites JET18 et couvercle	Plastique	A recycler
Sleeve	Carton	A recycler

E métrologique OUI NON