



| | | | | |
|--|---|--|---------------------------|---|
|  | FICHE TECHNIQUE | | Réf. : | 7FONFUP57 ind 01 |
| | <i>Fumet de poisson</i> | | Date : | 18/03/2021 |
| | | | Visa : | LO |
| | | | Poids net (g) : | 750 |
| Préparation déshydratée et aromatisée pour fumet de poisson | | | | |
| Liste des ingrédients déshydratés | | | | |
| Maltodextrine, Sel, Extrait de levure, Poudre de cabillaud 6% (contient POISSON), Fécule de pomme de terre, Arôme (contient POISSON), Epaisissant : gomme guar, Huile de colza, Oignon, Jus concentré de citron, Arôme naturel, Arôme naturel de vin blanc, Poivre blanc, Plantes aromatiques (Thym - Laurier) | | | | |
| Traces éventuelles de : <i>Gluten, céleri, crustacés, œuf, soja, lait, mollusques</i> | | | | |
| Mode d'emploi | | | | |
| Pour un mouillement : 15 g pour 1 litre d'eau Pour une base de sauce : 25 g pour 1 litre d'eau | | | | |
| Verser la quantité nécessaire de préparation déshydratée dans l'eau bouillante ou froide. Remuer à l'aide d'un fouet en reportant à ébullition. Laisser cuire 2 minutes à feu doux. | | | | |
| Suggestions d'utilisation | | | | |
| Le fumet de poisson est l'aide culinaire idéale pour la réalisation de tous les plats à base de poissons ou crustacés quelque soit le mode de cuisson et l'espèce choisis (filets et pavés tels que saumon, merlu, cabillaud ou crevettes, noix de Saint-Jacques; blanquettes et gratins de poisson...) . Il convient également parfaitement à l'assaisonnement des légumes d'accompagnement (riz pilaf, risotto, pommes de terre) ou l'élaboration de potages (crème de moules, soupe océane...). | | | | |
| Informations produit | | | | |
| | Pour 100 g de produit déshydraté | Pour 100 mL de produit reconstitué* | | |
| Valeurs énergétiques (kJ) | 1232 | 31 | | |
| Valeurs énergétiques (kcal) | 291 | 7 | | |
| Matières Grasses (g) | 2,7 | <0,5 | | |
| dont Acides Gras Saturés (g) | 0,3 | <0,1 | | |
| Glucides (g) | 56 | 1,4 | | |
| dont sucres (g) | 4,6 | <0,5 | | |
| Fibres (g) | 3,1 | <0,5 | | |
| Protéines (g) | 9,3 | <0,5 | | |
| Sel (g) | 20,9 | 0,52 | | |
| | | | SCORE NUTRITIONNEL | |
| | | | Total des points | 2 |
| | | | Note NUTRISCORE |  |
| | *Selon le mode d'emploi : | | 25 g/L | |

| DOSAGE | | |
|---------------------|-----------------------------|-------------------------------------|
| Pour 750g | Liquide(s) de réhydratation | Rendement |
| Pour un mouillement | Eau | 50 L Soit 500 portions de 100mL |
| | 50 L | |
| Pour une sauce | Eau | 30 L Soit 300 portions de 100 mL |
| | 30L | |

| CONSERVATION |
|---|
| 24 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