


| | | | |
|--|--|--|--|
|  | Code produit : 4263 Réf info : 7902518 Code vrac : 7902502 Indice : 11 Réf. R&D : 029L18042 | FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée pour</i> SAUCE AUX CRUSTACES <i>Sans glutamate monosodique ajouté</i> Sans matières grasses végétales hydrogénées <i>ajoutées</i> | Créée le : 19.02.18 (RG) Révisée le : 08/06/2022 (4) Par MCO Page 1 / 1 |
| | | | |

DEFINITION

Mélanges en poudre spécialement développé pour élaborer une sauce aux crustacés.

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement (UE) n°1169/2011)

Epaississant : amidon modifié de maïs E1422, maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs, arômes, sel, poudre de crustacés (crevette nordique, crabe tourteau) (5,5%) (**crustacés**), poisson en poudre (**poisson**), tomate, paprika, oignon, ail, huile de tournesol, jus concentré de citron en poudre (maltodextrine de maïs et/ou de pomme de terre), épices, poudre de moule verte de Nouvelle Zélande (**mollusque**), poireau, extrait de paprika.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 100 g pour 1 litre d'eau. **Soit une boîte pour 9 litres d'eau.**

Délayer la préparation dans un peu d'eau froide. Verser celle-ci dans le reste d'eau bouillante. Porter à ébullition. Laisser mijoter 2 à 3 minutes.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

| | Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté | Valeurs théoriques pour 100 ml de produit reconstitué |
|---------------------------------|---|--|
| Energie (kJ) : | 1403 | 126 |
| Energie (kcal) : | 332 | 30 |
| Matières grasses en g : | 3.6 | <0.5 |
| Dont acides gras saturés en g : | 0.6 | 0.1 |
| Glucides en g : | 63 | 5.7 |
| Dont sucres en g : | 5.1 | 0.5 |
| Fibres en g : | 3,1 | <0,5 |
| Protéines en g : | 10 | 0.9 |
| Sel (Na x 2,5) en g : | 8.0 | 0.73 |

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

POINT NUTRITION - Recommandations données par le GEMRCN* :

*Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective Nutrition

| Population | Quantité de matière grasse apportée par la portion de sauce |
|---------------------------------------|--|
| Enfants de maternelle | 5 grammes maximum |
| Enfants de classe élémentaire | 7 grammes maximum |
| Adolescents, adultes, personnes âgées | 8 grammes maximum |

Cette sauce répond aux recommandations du GEMRCN en apportant moins de 5 grammes de matière grasse pour une portion de 100ml.

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

| | | |
|-------------------------------|---|------------------|
| Germes aérobies mésophiles | < | 300 000 /g |
| Coliformes totaux | < | 1 000 /g |
| Escherichia coli | < | 10 /g |
| Anaérobies sulfite-réducteurs | < | 30 /g |
| Staphylocoques pathogènes | < | 100 /g |
| Salmonella spp | | non détecté /25g |

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 18 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 900g.

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.