

Code produit: 3871 Réf info: 7970317

Code vrac : G7904302 indice 4 Réf. R&D : 201E11019

# FICHE TECHNIQUE

Préparation déshydratée pour SAUCE TOMATE BIO (900g) Créée le : 20.10.2011 Révisée le : 13.05.2024 (7)

Par VBU Page 1 / 1

### **DEFINITION**

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'une sauce tomate.

### LISTE DES INGREDIENTS ET DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement 1169/2011 CE)

Farine de blé\* (**gluten**), tomate\* (19%), maltodextrine de maïs\*, sucre\*, sel, huile de tournesol\*, levure sèche inactive\*, paprika\*, plantes aromatiques\*, poivre\*.

\* Ingrédients issus de l'agriculture biologique certifiés FR-BIO-01. Agriculture UE/non UE

### MODE D'UTILISATION

Dosage: 150g de préparation pour 1 litre d'eau. Soit une boîte pour 6 litres d'eau.

Délayer la préparation dans un peu d'eau froide. Verser celle-ci dans le reste d'eau bouillante. Maintenir à ébullition en remuant pendant 3 minutes.

## **VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100g de produit reconstitué (avec environ 87g d'eau)
Energie (kJ):	1477	194
Energie (kcal):	349	46
Matière grasse en g:	2,7	<0,5
Dont acides gras saturés en g:	0,4	0,10
Glucides en g:	72	9,4
Dont sucres en g:	26	3,4
Fibres en g:	5,3	0,7
Protéines en g :	6,5	0,8
Sel (Nax2.5)en g:	10,5	1,4

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

### CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies sulfito-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 = 24 mois en emballage fermé d'origine.

#### CONDITIONNEMENT

Boîte de 900g.

Remarque: L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation 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 ce ux-ci, il devra respecter la règlementation 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.