

	<b>Réfinfo : 42116</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code produit : G7903303 Code vrac : G79036021	<b>ROUX BLANC</b> <i>Seau 15 kg</i>	Créée le : 10.12.19 (KW) Révisée le : (0) Page 1 / 1

Edité le 10/12/19

**Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011**

**DEFINITION**

Roux sous forme de pellets de couleur blanc homogène à base de farine et de matière grasse végétale. Après préparation, les roux donnent un liant neutre blanc clair. Le produit se dissout dans de l'eau bouillante sans grumeaux.  
Origine : Allemagne.

**LISTE DES INGREDIENTS**

Farine de blé (**gluten**), matière grasse végétale (palme).

**DECLARATION ALLERGENES** (Directives 2000/13 CE, 2003/89 CE, 2005/26 CE, 2007/68 CE)

Contient en l'état et/ou dérivés : gluten.  
Peut contenir des traces de céleri, lait, moutarde, œuf, soja, sulfites (< 10ppm).

**MODE D'UTILISATION**

Porter le liquide à ébullition. Verser le roux et remuer avec vigueur le liquide bouillonnant. Laissez mijoter environ 2 minutes en remuant de temps à autre.

*Préconisation de dosage :* Soupe = 70 g/L  
Sauce = 100 g/L

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Aspect / couleur : produit blanc crème à jaunâtre.  
Odeur / Goût : caractéristiques, sans odeur ou goût étranger.

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

Humidité 4h00 à 70°C sous vide : < 10 %

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté
Energie (kJ):	2352
Energie (kcal):	566
Matières Grasses en g :	40.7
Dont acides gras saturés en g:	26.90
Glucides en g	41.6
Dont sucres en g:	1.1
Fibres en g :	2.4
Protéines en g :	7.2
Sel (Nax2.5) en g :	0.03

Source : données fournisseur

**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 ET ETIQUETAGE**

Seau plastique de 15 kg.

**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'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