

Edité le : 13/05/19

**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 non hydrogénée. Après préparation, le roux donne 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).

## 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 : granules de couleur blanc crème à jaunâtre.

Odeur / goût : caractéristiques, sans odeur ou goût étranger.

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité 3h00 à 105°C sous vide : 4,5 % max

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES** (valeurs théoriques)

|                                | Valeurs théoriques pour 100g de produit |
|--------------------------------|-----------------------------------------|
| Energie (kJ):                  | 2352                                    |
| Energie (kcal):                | 566                                     |
| Matières grasses en g          | 40.7                                    |
| Dont acides gras saturés en g: | 26.9                                    |
| Glucides en g                  | 41.6                                    |
| Dont sucres en g:              | 1.1                                     |
| Protéines en g                 | 7.2                                     |
| Sel (Na x 2.5) en g            | 0.03                                    |

Source : données fournisseur de matières premières

## CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

|                            |                |                              |             |
|----------------------------|----------------|------------------------------|-------------|
| Germes aérobies mésophiles | < 1 000 000 /g | Staphylocoques à coagulase + | < 100 /g    |
| Entérobactéries            | < 10 000 /g    | Bacillus cereus              | < 10 000 /g |
| Escherichia coli           | < 100 /g       | Levures                      | < 10 000 /g |
| Salmonella spp             | absence /25g   | Moisissures                  | < 10 000 /g |

**STOCKAGE - DUREE DE VIE**

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 12 mois en emballage fermé d'origine.

## CONDITIONNEMENT

**Conditionnement** : Carton de 12 boîtes de 1 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.