

| | | | |
|---|----------------------------|-----------------------------------|--|
|  | Code produit: 42121 | FICHE TECHNIQUE | |
| | Code vrac : G7903402 | ROUX BRUN sachet de 2500 g | Créée le : 20.03.2008 Révisée le : 22.02.18 (3) Page 1 / 1 |

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. Après préparation, les roux donnent un liant foncé. Le produit se dissout dans de l'eau bouillante sans grumeaux.
Origine : Allemagne.

COMPOSITION & DECLARATION LEGALE

Farine de blé (**gluten**), matière grasse végétale (palme), maltodextrine de maïs, sirop de caramel.

DECLARATION ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : céréale contenant du gluten.

MODE D'UTILISATION

Versez le roux brun dans le liquide bouillant (eau, fond ou lait dans le cas d'une béchamel) en remuant au fouet jusqu'à obtention de la liaison. Cuisson instantanée dans le liquide bouillant, sans grumeaux. Pour obtenir plus de consistance, rajouter du roux et faire bouillir à nouveau.

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

Avantages produit : Dissolution dans l'eau bouillante, goût neutre, gain de temps, facilité de dosage.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / couleur : pellets de couleur brune.
Odeur / goût : typique des céréales, absence d'odeur ou goût étrangers.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (valeurs théoriques)

| | Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté | Valeurs théoriques pour 1L de produit fini |
|--------------------------------|--|--|
| Energie (kJ): | 2338 | 2338 |
| Energie (kcal): | 561 | 561 |
| Matières grasses en g | 38 | 38 |
| Dont acides gras saturés en g: | 26 | 26 |
| Glucides en g | 48 | 48 |
| Dont sucres en g: | 0.8 | 0.8 |
| Protéines en g | 6.7 | 6.7 |
| Sel (Na x 2,5) en g | 0 | 0 |

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

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

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver en emballage fermé d'origine, à une température < 18°C et humidité relative < 65%.
DDM= 12 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Sac de 2.5 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