

	<b>Refinfo : 4212</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code produit : 4212 Code vrac : 7903417 - G7903402	<b>ROUX BRUN Boîte de 1kg</b>	Créée le : 12.07.05 Révisée le : 03.06.22 (7) (KW) Page 1 / 1

Edité le 07/06/22

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

**DEFINITION**

Roux sous forme de pellets de couleur brune homogène à base de farine, de matière grasse et de sucre caramélisé. 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), sucre caramélisé

**DECLARATION ALLERGENES**

Contient en l'état et/ou dérivés : 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.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100g de produit fini avec un dosage de 100g/L
Energie : (kJ):	2316	232
Energie : (kcal):	557	55.7
Matières grasses en g	39	3.9
Dont acides gras saturés en g	26	2.6
Glucides en g	44	4.4
Dont sucres en g	1.0	0.1
Fibres en g	2.2	0.2
Protéines en g	5.7	0.6
Sel (Nax2.5) en g	0.20	0.02

Source : fournisseur

**CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES**

Germes aérobies mésophiles	< 1 000 000 /g	Staphylocoques pathogènes	< 100 /g
Entérobactéries	< 10 000 /g	Escherichia coli	< 100 /g
Levures	< 10 000 /g	Moisissures	< 10 000 /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 = 12 mois en emballage fermé d'origine.

**CONDITIONNEMENT**

Boîte de 1 kg.  
Carton de 6 boîtes.

**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.