DEFINITION

Préparation déshydratée spécialement développé pour élaborer une sauce marchand de vin aromatisée.

LISTE DES INGREDIENTS (Règlement UE 1169/2011)

Farine de blé (**gluten**), dextrose de blé, fécule de pomme de terre, sel, arômes, échalote (5,4%), extrait de vin rouge (maltodextrine de blé, maïs et/ou pomme de terre) (5%) (**sulfites**), oignon, jus concentré d'oignon rissolé (maltodextrine de maïs et/ou de pomme de terre, huile de tournesol), huile de tournesol, sucre, tomate, colorant : caramel E150c (**sulfites**), plante aromatique, betterave, acidifiant : acide tartrique, épaississant : gomme xanthane, épice.

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés de manière intentionnelle : gluten, sulfites (10,1 ppm).

MODE D'UTILISATION

Dosage : 100 g pour 1 litre d'eau. **Soit une boîte pour 10 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 100 ml de produit reconstitué
Energie (kJ):	1420	129
Energie (kcal):	335	30
Matières grasses en g :	3,5	<0,5
Dont acides gras saturés en g:	0,5	<0,1
Glucides en g :	67	6,1
Dont sucres en g:	25	2,3
Fibres en g :	2,9	<0 ,5
Protéines en g :	7,3	0,7
Sel (Na x 2,5) en g :	10,8	0,98

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

POINT NUTRITION - Recommandations données par le GEMRCN :*

**Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective Nutrition*

Population	Quantité de matière grasse apportée par la portion de sauce
Enfants de maternelle	5 grammes maximum
Enfants de classe élémentaire	7 grammes maximum
Adolescents, adultes, personnes âgées	8 grammes maximum

Cette sauce répond aux recommandations du GEMRCN en apportant moins de 5 grammes de matière grasse pour une portion de 100ml.

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 1 kilogramme.

SECURITE ALIMENTAIRE

Le produit ***:*** **-** ne contient pas d'organismes génétiquement modifié au sens des règlements européens n°1829/2003, n°1830/2003, et sa mise à jour, concernant les modalités d'étiquetage des denrées et ingrédients alimentaires contenant des additifs et arômes génétiquement modifiés ou produits à partir d'organismes génétiquement modifiés.

- ne subit aucun traitement par rayonnements ionisants, ou n'est pas obtenus à partir de matières premières ionisées. Ce produit n'est pas concerné par la Directive 1999/2/CE du Parlement et du Conseil du 22 février 1999 concernant l'étiquetage des denrées alimentaires traitées par rayonnements ionisants.

ORIGINE

Produit mélangé en France.

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 ceux-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.