DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'une sauce tomate aromatisée.

DECLARATION DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement (UE) n°1169/2011)

Tomate (40%), épaississant : amidon modifié de maïs (E1422), sucre, sel, arômes naturels, lactosérum en poudre (**lait**), huile d'olive, oignon, plantes aromatiques, épice.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 110 g pour 1 litre d'eau. **Soit une boîte pour 9 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.
Suggestion : Vous pouvez ajouter de l'huile d'olive, beurre, crème, olive noire…

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100 ml de produit reconstitué (remis en œuvre dans 90,1 ml d'eau environ)
Energie (kJ):	1352	132
Energie (kcal):	320	31
Matières grasses en g :	2.4	<0,5
Dont acides gras saturés en g:	0.5	<0,1
Glucides en g :	64	6,3
Dont sucres en g:	39	3,9
Fibres en g :	7.2	0,7
Protéines en g :	6.9	0,7
Sel (Na x 2,5) en g	10.5	1,1

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

Flore aérobie mésophile totale	<	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.

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.