

	Code produit : 4262	FICHE TECHNIQUE	Créée le : 09.09.94 Révisée le : 18.11.2022 (20) Par NSC Page 1 / 1
	Réf info : 7902218 Code vrac : 7902202 indice 6 Réf. R&D : 184E0805	Préparation déshydratée pour SAUCE HOLLANDAISE	

DEFINITION

Mélanges en poudre spécialement développé pour élaborer une sauce hollandaise.

LISTE DES INGREDIENTS ET DECLARATION DES ALLERGENES (Règlementation (UE) n° 1169/2011)

Epaississants : amidon modifié de maïs (E1422) - gomme xanthane, lactosérum en poudre (**lait**), lactose (**lait**), sel, jus concentré de citron (maltodextrine de maïs et/ou de pomme de terre), arômes (**œuf**), jaune d'œuf en poudre (1%) (**œuf**), oignon, acidifiant : acide citrique, plante aromatique, épice, colorant : extrait de paprika.

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : œuf, lait.

MODE D'UTILISATION

Dosage : une boîte pour 8 litres d'eau + 2,4 kg de beurre ou de margarine.

Dosage indicatif : 135 g pour 1 litre d'eau + 300 g de beurre ou margarine.

Délayer la préparation dans un peu d'eau froide. Verser celle-ci dans le reste d'eau bouillante. Porter à ébullition.

Hors du feu, ajouter la matière grasse, lisser au fouet.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100 ml de produit reconstitué (avec 69,7ml d'eau et 20,9g de beurre)
Energie (kJ):	1421	765
Energie (kcal):	335	185
Matières grasses en g	1,0	17
Dont acides gras saturés en g:	0,4	11
Glucides en g	76	7,4
Dont sucres en g:	38	3,7
Fibres en g :	0,6	<0.5
Protéines en g	4,0	0,5
Sel (Na x 2,5) en g	6,8	0,65

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

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies sulfite-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 = 12 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîtes de 1080 grammes.

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'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 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