

	Code produit : 4272	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Réf info : 7902917 Code vrac : 7902902 indice 5 Réf. R&D : 210J1101	Préparation déshydratée pour <b>SAUCE ECHALOTE</b> Sans glutamate monosodique ajouté Sans matières grasses végétales hydrogénées ajoutées (1050 g)	Créée le : 19.08.2011 Révisée le : 22.10.19 (8) Par MRL Page 1 / 2

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

Arômes (**sulfites\***), lactosérum en poudre (**lait**), farine de blé (**gluten**), épaississant : amidon de maïs modifié (E1422), échalote (10%), sel, jus concentré d'oignon rissolé déshydraté (maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs, huile de tournesol), sucre (**sulfites**), huile de coprah (sirop de glucose de blé ou de maïs, protéines de lait, agent stabilisant : E451, antiagglomérant : E341)(**lait**), tomate, plante aromatique, colorant : caramel E150c, acidifiant : acide citrique, épice.

\*Taux de sulfites (21 ppm max).

#### DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : gluten, lait, sulfites : 21ppm max.

#### MODE D'UTILISATION

Dosage : 150 g/l d'eau. **Soit une boîte pour 7 litres.**

Délayer la quantité nécessaire de produit dans de l'eau froide. Porter à ébullition tout en remuant avec un fouet, puis laisser frémir 5 à 10 minutes en remuant de temps en temps.

#### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100 ml de produit fini.
Energie (kJ):	1409	184
Energie (kcal):	333	43
Matières grasses en g :	4.0	0.5
Dont acides gras saturés en g:	3.2	0.4
Glucides en g :	65	8.5
Dont sucres en g:	22	2.9
Protéines en g :	7.8	1.0
Sel (Na x 2.5) en g :	11.0	1.5

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 sulfite-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoques pathogènes	<	100 /g
Salmonella spp		absence /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.

	<b>Code produit : 4272</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	<b>Réf info : 7902917</b> Code vrac : 7902902 indice 5 Réf. R&D : 210J1101	<i>Préparation déshydratée pour  <b>SAUCE ECHALOTE</b>  Sans glutamate monosodique ajouté  Sans matières grasses végétales hydrogénées  ajoutées (1050 g)</i>	Créée le : 19.08.2011 Révisée le : 22.10.19 (8) Par MRL Page 2 / 2

### **CONDITIONNEMENT**

Boîte de 1050g.

**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.