

	Réf. info : 42841	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 7913719 Code vrac: 7913702 indice 3 Réf. R&D : 263E11036	Préparation déshydratée pour SAUCE BECHAMEL A FROID HYPOSODE	Créée le : 21.10.2011 Révisée le : 05.05.15 (3) Par LS Page 1 / 1

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

Lactosérum en poudre (**lait**), lait entier et lait écrémé en poudre (**lait**), épaississant : amidon modifié de pomme de terre E1414, huile de noix de coco non hydrogénée (sirop de glucose de blé ou de maïs, protéines de lait, agent stabilisant : E451, antiagglomérant : E341) (**lait**), arôme naturel (**lait**), gélifiant : alginate de sodium, stabilisant : E450, épice.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 200 g pour 1 litre d'eau. **Soit un sachet pour 25 litres d'eau.**

Mise en œuvre : Verser l'eau froide dans la cuve du batteur. Mettre le fouet en marche avant de verser rapidement la préparation sur l'eau. Laisser travailler 2 à 3 minutes à la vitesse supérieure, c'est prêt.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100g de produit reconstitué (remis en œuvre dans environ 85mL d'eau)
Energie (kJ):	1690	289
Energie (kcal):	401	69
Matières grasses en g	11	1,8
Dont acides gras saturés en g:	9,1	1,5
Glucides en g	63	11
Dont sucres en g:	38	6,4
Protéines en g	12	2,0
Sel (Na x 2,5) en g	1,8	0,30

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

*La teneur en sodium est de 119 mg pour 100g de produit reconstitué. (Inférieure à 120 mg pour 100g de produit reconstitué). A inclure dans la quantité quotidienne de sodium prescrite par le médecin.

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
Salmonelles		absence /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 ET ETIQUETAGE

Sachet de 5kg

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.