

	<b>Code produit : 4291</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	<b>Réf info : 7374017</b> Code vrac : 7374002 indice 10 Réf. R&D : 208E0802	<b>Préparation déshydratée pour SAUCE BEURRE BLANC (900 g)</b>	Créée le : 18.07.2006 Révisée le : 15/03/2022 (12) Par MCO Page 1 / 1

### DEFINITION

Mélanges en poudre spécialement développé pour élaborer une sauce beurre blanc.

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

Lactosérum en poudre (**lait**), farine de blé (**gluten**), lait écrémé en poudre (**lait**), fécule de pomme de terre, arômes (**lait**), sel, échalote (5%), extrait de vin blanc distillé (3%), oignon, huile de tournesol, acidifiants : diacétate de sodium – acide tartrique, épaississant : gomme xanthane, épices.

### MODE D'UTILISATION

**Dosage : une boîte pour 6 litres d'eau + 1,8kg de beurre ou de margarine.**

**Dosage indicatif :** 150g pour 1 litre d'eau + 300g 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 préalablement fondue. Lisser au fouet.

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100 ml de produit fini (remis en œuvre dans 69g d'eau et 20,7g de beurre environ)
Energie (kJ):	1320	761
Energie (kcal):	312	184
Matières grasses en g :	2,9	17
Dont acides gras saturés en g:	0,7	11
Glucides en g :	57	6,1
Dont sucres en g:	27	3,0
Fibres en g :	1,9	<0,5
Protéines en g :	13	1,5
Sel (Na x 2,5) en g	9,8	1,0

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 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

Boîtes de 900 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.