	Code produit : 4312 Réf info : COR4312 Code vrac : COR4312V Indice 3 Réf. R&D : 096P16043	FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée pour</i> SAUCE AUX EPICES DOUCES <i>Sans glutamate monosodique ajouté</i> <i>Sans matière grasse végétale hydrogénée</i> ajoutée	Créée le : 26.05.16 (LS) Révisée le : 07.07.2023 (3) VBU Page 1 / 2

DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'une sauce aux épices douces aromatisée.

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

Epaississants : amidon modifié de maïs (E1422) – E415, huile de tournesol, beurre en poudre (maltodextrine de blé, protéines de lait, émulsifiant : E471) (**lait**), arômes, sel, curry (curcuma, coriandre, fenouil, fenugrec, gingembre, cardamome, paprika, sel, oignon, persil, badiane, girofle, cannelle, poivre), sucre, lactose (**lait**), oignon, tomate, paprika, protéines de lait (**lait**), plantes aromatiques, épices, colorant : E160c.

Épices : 7,22%

DECLARATION DES ALLERGENES

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

MODE D'UTILISATION

Dosage : 130 g pour un litre d'eau. **Une boîte pour 6 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.

Suggestions :

Accompagne idéalement poissons et viandes blanches, poêlées de légumes ou tout simplement pâtes et riz.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100 ml de produit reconstitué (remis en œuvre dans 88,5ml d'eau environ)
Energie (kJ):	1930	222
Energie (kcal):	463	53
Matières grasses en g :	28	3,2
Dont acides gras saturés en g:	7,8	0,9
Glucides en g :	44	5,1
Dont sucres en g:	11	1,3
Fibres en g :	3,6	0,4
Protéines en g :	6,9	0,8
Sel (Na x 2,5) en g	10,8	1,3

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		non détecté /25g

	Code produit : 4312	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : COR4312 Code vrac : COR4312V Indice 3 Réf. R&D : 096P16043	<i>Préparation déshydratée pour</i> SAUCE AUX EPICES DOUCES <i>Sans glutamate monosodique ajouté</i> <i>Sans matière grasse végétale hydrogénée</i> <i>ajoutée</i>	Créée le : 26.05.16 (LS) Révisée le : 07.07.2023 (3) VBU Page 2 / 2

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 15 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 780 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.