

	Code produit : 4315	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Réf info : 7902717 Code vrac : 7902702 indice 6 Réf. R&D : 215E0802	<b>Préparation déshydratée pour SAUCE CARBONARA (840 g)</b>	Créée le : 07.05.93 Révisée le : 16.09.15 (13) Par LS Page 1 / 1

## DEFINITION

Mélange en poudre spécialement développé pour l'élaboration d'une sauce carbonara.

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

Lactosérum en poudre (**lait**), fromages en poudre (lactosérum en poudre, émulsifiant : E339) (**lait**), épaississants : amidon modifié de maïs E1422 – gomme xanthane, lait écrémé en poudre (**lait**), arômes et arôme de fumée (**lait**), jambon (4,5%)(épaule de porc, huile de palme, sel, sirop de glucose de blé, conservateur : E250, antioxydants : E320 - E310 - E330), sel, jaune d'œuf en poudre (**œuf**), plante aromatique, épice.

## MODE D'UTILISATION

Dosage : 140 g pour un litre de lait. **Soit une boîte pour 6 litres de lait**

Délayer la préparation dans un peu de lait froid. Verser celle-ci dans le reste de lait bouillant. Maintenir à ébullition en remuant pendant 3 minutes.

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100 ml de produit fini.
Energie (kJ):	1560	367
Energie (kcal):	370	87
Matières grasses en g	9,4	2,5
Dont acides gras saturés en g:	5,2	1,4
Glucides en g :	53	11
Dont sucres en g:	36	8,5
Protéines en g :	18	5,1
Sel (Na x 2,5) en g :	8,0	1,1

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 sulfito-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 = 24 mois en emballage fermé d'origine.

## CONDITIONNEMENT

Boîte de 840 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.