

	<b>Réf. info : 5102</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code produit : 7907717 Code vrac : 7907702 indice 7 Réf. R&D : 071B302	<b>Préparation déshydratée pour SAUCE VIN BLANC (1kg)</b>	Créée le : 18.04.2006 Révisée le : 01.03.16 (9) Par LS Page 1 / 1

**LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES** (Règlement (UE) 1169/2011)

Lactose (**lait**), beurre en poudre (maltodextrine de blé, protéines de lait, émulsifiant E471)(**lait**), épaississant : amidon modifié de maïs E1422, crème en poudre (**lait**), sel, arômes naturels (**moutarde**), oignon, sucre, huile de colza, acidifiant : acide tartrique, épice, extrait de vin blanc (0,1%).

**MODE D'UTILISATION**

Dosage : 125 g pour 1 litre d'eau. **Soit une boîte pour 8 litres d'eau.**

Délayer la quantité nécessaire de produit dans l'eau froide. Porter à ébullition tout en remuant puis laisser cuire 5 mn en remuant de temps en temps.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100 ml de produit reconstitué (11,1g préparation + 88,9g eau)
Energie (kJ):	1936	216
Energie (kcal):	462	52
Matières grasses en g	23	2,6
Dont acides gras saturés en g:	14	1,6
Glucides en g :	57	6,3
Dont sucres en g:	36	4,0
Protéines en g :	6,2	0,7
Sel (Na x 2.5) en g :	7,8	0,88

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	<	100 /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 = 24 mois en emballage fermé d'origine.

**CONDITIONNEMENT**

Boite de 1kg.

**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.