

	Réf. info : 6390	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 7981519	<i>Préparation déshydratée pour</i>	Créée le : 22.01.2013
	Code vrac : 7981502	BECHAMEL A FROID	Révisée le : 12.01.2021 (6)
	indice 9		Par MHA
	Réf. R&D : 242E1201		Page 1 / 2

DEFINITION

Mélanges en poudre spécialement développé pour élaborer une sauce béchamel.

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

Permeat de sérum (**lait**), épaississants : E1414-E415, lactose et protéines de lait (**lait**), lait entier et lait écrémé en poudre (**lait**), sel, huile de noix de coco (lactosérum en poudre, protéines de lait, agent stabilisant : E451, antiagglomérant : E341) (**lait**), épice, arôme.

MODE DE PREPARATION

Dosage : 250 g/L d'eau.

A l'aide d'un batteur ou d'un fouet, délayer énergiquement pendant 2 min la quantité nécessaire de produit dans de l'eau froide.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100 ml de produit fini.
Energie (kJ) :	1560	307
Energie (kcal) :	368	72
Matières grasses en g :	4,2	0,8
Dont acides gras saturés en g :	3,4	0,7
Glucides en g :	76	15
Dont sucres en g :	42	8,4
Fibres en g :	<0,5	<0,5
Protéines en g :	6,5	1,3
Sel (Na x 2.5) en g :	4,3	0,85

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		non détecté /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 12 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Sachets de 5 kilogrammes.

Carton de 4 sachets.

SECURITE ALIMENTAIRE

Le produit : - ne contient pas d'organismes génétiquement modifié au sens des règlements européens n°1829/2003, n°1830/2003, et sa mise à jour, concernant les modalités d'étiquetage des denrées et ingrédients alimentaires contenant des additifs et arômes génétiquement modifiés ou produits à partir d'organismes génétiquement modifiés.

	Réf. info : 6390	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 7981519 Code vrac : 7981502 indice 9 Réf. R&D : 242E1201	<i>Préparation déshydratée pour</i> BECHAMEL A FROID	Créée le : 22.01.2013 Révisée le : 12.01.2021 (6) Par MHA Page 2 / 2

- ne subit aucun traitement par rayonnements ionisants, ou n'est pas obtenus à partir de matières premières ionisées. Ce produit n'est pas concerné par la Directive 1999/2/CE du Parlement et du Conseil du 22 février 1999 concernant l'étiquetage des denrées alimentaires traitées par rayonnements ionisants.

ORIGINE

Produit mélangé en France.

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.