	Réf. info : S634	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 679801885 Code vrac : 679801881 indice 6 Réf. R&D : 313E3012	***Préparation déshydratée pour SAUCE GIROLLES***	Créée le : 07.08.2006 Révisée le : 25/02/2022 (11) Par MCO Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'une sauce girolles aromatisée.

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

Lactosérum en poudre (**lait**), épaississants : amidon modifié de maïs (E1422) - gomme xanthane, farine de riz, champignons forestiers (dont girolle 3%), arômes (**gluten**), sel, crème en poudre (**lait),** huile de tournesol, oignon, épices, plante aromatique, colorant : extrait de paprika.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 100 g pour 1litre de lait. **La boite de 1 kg pour 10 litres de lait.**
Délayer la préparation dans le lait avec un fouet. Porter à ébullition et laisser cuire à feu doux, à petite ébullition, pendant 3 à 4 minutes, sans cesser de remuer.

Suggestions d'utilisation : Accompagne parfaitement les viandes blanches ou rouges, rôtis, grillades, volaille, mais aussi les poissons. La Sauce Girolle SELECTAL peut également être agrémentée de crème fraîche, persil, vin blanc ou cognac. Accommode également les légumes ainsi que les pâtes, riz et risotto, en cuisson traditionnelle ou au gratin.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100 ml de produit fini.
Energie (kJ):	1390	306
Energie (kcal):	329	73
Matières grasses en g	5,4	1,9
Dont acides gras saturés en g:	1,7	1,1
Glucides en g :	57	9,6
Dont sucres en g:	33	7,2
Fibres en g :	4.3	<0,5
Protéines en g :	11	4,0
Sel (Na x 2.5) en g :	9,3	0,93

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
Anaérobie 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

Boite de 1kilogramme.

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation 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 règlementation 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.