

	<b>Réf. info : S692</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code produit : 679801405 Code vrac : 679801401 indice 13 Réf. R&D : 350P1501	<b>Préparation déshydratée pour SAUCE TOMATE PROVENCALE</b>	Créée le : 26.06.2006 Révisée le : 14.02.2023 (13) Page 1 / 1

### DEFINITION PRODUIT

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

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

Tomate (47,88%), sucre, amidon de pomme de terre, sel, huile de tournesol, extraits de levure (sel), arômes (**gluten**), oignon, plantes aromatiques, épice.

### MODE D'UTILISATION

**Dosage :** 140g de préparation par litre d'eau, **soit 7 litres d'eau pour la boîte de 980g.**

Délayer la préparation dans l'eau froide avec un fouet. Porter à ébullition et laisser cuire à feu doux, à petite ébullition, pendant 3 à 5 minutes, sans cesser de remuer. C'est prêt, Bon appétit.

**Suggestions d'utilisation :** Accompagne parfaitement vos viandes, poissons, légumes et plats à base de pâtes, riz...

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100g de produit fini (remis en œuvre avec 88 mL d'eau)
Energie (kJ) :	1448	175
Energie (kcal) :	344	42
Matières grasses en g :	6,4	0,8
Dont acides gras saturés en g :	0,8	0,1
Glucides en g :	58	7,0
Dont sucres en g :	37	4,4
Fibres en g :	8,4	1,0
Protéines en g :	9,3	1,1
Sel (Na x 2,5) en g :	10,8	1,30

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

Flore aérobie mésophile totale	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies sulfite-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoque 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

Boîte de 980g

**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.