

**FICHE TECHNIQUE**

Préparation en pâte pour

SAUCE AUX CHAMPIGNONSRéf info : T3701488
Code vrac : T3701488V
Code R&D : 058R15010Créée le : 13.03.2015 (FG))
Révisée le : 29.09.2016 (FG)(1)
Page 1 / 1**DESCRIPTION**

Préparation en pâte pour élaborer une sauce aux champignons.

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlementation (UE) n° 1169/2011)Huile de palme, farine de blé (**gluten**), amidon de maïs, sirop de glucose de blé, arômes naturels, sel, champignons (girolle, champignons de Paris) (2,08 %), jus de champignon concentré (maltodextrine de maïs et/ou pomme de terre), oignon, ail, colorants : E160c-E150c.**DOSAGE**

Produit	Eau	Crème liquide	Litres de sauce reconstituée
125g	0,80L	0,2 L	1 L
La boîte = 800g	5,1 L	1,3 L	6,4 L

MODE DE PREPARATION

Délayer la pâte dans le mélange eau et crème. Cuire à frémissement pendant 3 minutes en remuant à l'aide d'un fouet.

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Convient parfaitement pour les viandes blanches, pour réaliser certaines entrées (feuilletés), pour accompagner des poissons, ainsi que toutes les préparations forestières.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte	Valeurs théoriques pour 100ml de produit reconstitué
Energie (kJ):	2117	475
Energie (kcal):	508	115
Matières grasses en g	33	9,7
Dont acides gras saturés en g:	17	6,0
Glucides en g	45	5,5
Dont sucres en g:	2,3	<0,5
Protéines en g :	6,4	1,1
Sel (Na x 2,5) en g :	6,0	0,68

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 300 000 /g
Coliformes totaux	< 1 000 /g
Escherichia coli	< 10 /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 = 15 mois en emballage fermé d'origine.

Après ouverture, à conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière.

Respecter des bonnes pratiques d'hygiène.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 800g.

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 oeuvre 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.