

**FICHE TECHNIQUE****Base culinaire en pâte pour
SAUCE ARMORICAINE**

Réf info : T37 01 014

Code vrac : T37010140 indice 3

Code R&D : 010E1701

Créée le : 21.09.12 (RG)

Révisée le : 17.01.17 (5)(RG)

Page 1 / 1

DESCRIPTION

Préparation en pâte permettant l'élaboration d'une sauce armoricaine.

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

Huile de palme, épaississants : E1422 – E415, tomate (8,1%), arômes, sel, sirop de glucose de blé, poudre de langoustine (4,29%) (**crustacés**), poudre de crevette et de crabe (4,08%)(**crustacés**), cognac (sel, poivre)(2,86%), oignon, ail (2,3%), sucre, colorant : extrait de paprika, plantes aromatiques.

MODE DE PREPARATION

Produit	Eau	Crème liquide	Litres de sauce reconstituée	Soit en portions de 5cl
140g	0,8 L	0,2 L	1 L	20
700g	4 L	1 L	5 L	100

Dissoudre la pâte dans la quantité d'eau et de crème correspondante. Porter à frémissement pendant 4 minutes en remuant de temps en temps.

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Incontournable en accompagnement de poissons et crustacés.

Idéale également pour donner du caractère à des pâtes et risotto de la mer.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte.	Valeurs théorique pour 100ml de produit reconstitué.
Energie (kJ):	1941	473
Energie (kcal):	466	114
Matières grasses en g	29	9,5
Dont acides gras saturés en g:	14	5,8
Glucides en g	40	5,4
Dont sucres en g:	8,7	1,3
Protéines en g :	9,6	1,5
Sel (Na x 2,5) en g :	8,3	1,0

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

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germe 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

DDM=12 mois

Après ouverture, à conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière. Respecter les bonnes pratiques d'hygiène.

CONDITIONNEMENT

Pot de 700g.

2 pots par carton.

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.