

**FICHE TECHNIQUE****Préparation en pâte pour  
SAUCE AUX CRUSTACÉS**Réf info : T3701489  
Code vrac : T3701489V indice 2  
Code R&D : 079R15015Créée le : 12.08.2015 (FG)  
Révisée le : 09.01.2017 (1) (RG)  
Page 1 / 1**DESCRIPTION**

Préparation en pâte pour élaborer une sauce aux crustacés.

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

Huile de palme, épaississant : E1422, dextrose de blé, farine de blé (**gluten**), sel, extrait de vin blanc distillé (maltodextrine pomme de terre et/ou maïs), arômes (**poisson, mollusque, crustacés**), poisson en poudre (**poisson**), extrait de St Jacques (amidon de tapioca, sel)(**mollusque**), crustacés en poudre (dont crabe, langoustine, homard (amidon de tapioca, sel)) (1.9 %) (**crustacés**), oignon, épices, huile de poisson (antioxydant : tocophérols)(**poisson**), émulsifiant : E472c, colorant : E160c.

**DOSAGE**

Produit	Eau ou fumet	Crème liquide	Litres de sauce reconstituée
80 à 110 g	0,80L	0,2 L	1 L
La boîte = 1000g	7 à 10 L	2 à 2.5 L	9 à 12.5 L

**MODE DE PREPARATION**

Dissoudre la quantité de pâte souhaitée dans de l'eau ou du fumet et de crème correspondante. Remuer jusqu'à dissolution complète et laisser mijoter à frémissement 2 à 3 minutes.

**SUGGESTIONS DE PRESENTATION**

Pour poissons, crustacés, coquillages, gratins de fruits de mer ou de poisson, quenelles et pâtes.

Elle peut également accompagner viandes blanches ou volailles (par exemple : poulet aux écrevisses, ris de veau au homard...)

Base idéale pour réaliser un beurre de crevettes, les sauces américaine, homardine, bisque. A consommer telle quelle ou à enrichir avec du vin blanc, du fumet de poisson ou de crustacés.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte	Valeurs théoriques pour 100ml de produit reconstitué à 110g/l (préparés avec environ 9,9 g de préparation + 72,1 mL d'eau + 18 mL de crème)
Energie (kJ):	1978	439
Energie (kcal):	474	106
Matières grasses en g	29	9,0
Dont acides gras saturés en g:	14	5,5
Glucides en g	47	5,2
Dont sucres en g:	13	1,5
Protéines en g :	5,5	0,9
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

**FICHE TECHNIQUE***Préparation en pâte pour*  
**SAUCE AUX CRUSTACÉS**

Réf info : T3701489

Code vrac : T3701489V indice 2

Code R&amp;D : 079R15015

Créée le : 12.08.2015 (FG)

Révisée le : 09.01.2017 (1) (RG)

Page 2 / 1

**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**

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**

Boite de 1000g.

**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.