

**FICHE TECHNIQUE**

Préparation en pâte pour

SAUCE AU POIVRE VERT

Réf info : T3701491

Code vrac : T3701491V indice 2

Code R&D : 099R15051

Créée le : 02.10.2015 (FG)

Révisée le : 24/11/2016 (LS) (2)

Page 1 / 1

DESCRIPTION

Préparation en pâte pour élaborer une sauce au poivre vert.

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

Huile de palme, farine de blé (**gluten**), épaississants : amidon de maïs modifié (E1422) – E415, arômes, sel, poivre vert (eau, vinaigre, sel, acidifiant : E330) (5.8%), jus concentré d'oignon risolé (maltodextrine de maïs et/ou pomme de terre, huile de tournesol), colorant : E150c, concentré de bœuf en poudre, sucre, oignon, épice, fibre de psyllium, émulsifiant : E472c.

DOSAGE

Produit	Eau	Crème liquide	Litres de sauce reconstituée
80g	0,9 L	0,1 L	1L
Boîte de 800g	9 L	1 L	10 L

MODE DE PREPARATION

Pour obtenir 1 litre de sauce poivre vert onctueuse, dissoudre 80 g de pâte dans 0,9 litre d'eau. Remuer jusqu'à dissolution complète. Rajouter 0,1 litre de crème. Porter à ébullition. Laisser mijoter 5 minutes. Bien remuer. Le produit est prêt.

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Idéale pour accompagner les viandes grillées et de nombreuses autres spécialités (andouillette, tourte à la viande, boulettes de viande...). Relève idéalement un magret ou des aiguillettes de canard.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte	Valeurs théoriques pour 100ml de produit reconstitué (remis en œuvre dans environ 83,3 mL d'eau, 9,3 mL de crème)
Energie (kJ):	2059	280
Energie (kcal):	495	68
Matières grasses en g	35	5,8
Dont acides gras saturés en g:	18	3,5
Glucides en g	37	3,0
Dont sucres en g:	3,3	<0,5
Protéines en g :	7,1	0,7
Sel (Na x 2,5) en g :	10,0	0,75

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 = 18 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'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.