

**FICHE TECHNIQUE**

Préparation en pâte pour

**SAUCE AU ROQUEFORT**

Réf info : T37 01 572

Code vrac : T3701572V indice 3

Code R&amp;D : 277E1303

Créée le : 07.10.2013 (MR)

Révisée le : 03.10.16 (2) (RG)

Page 1 / 1

**DESCRIPTION**

Préparation en pâte pour élaborer une sauce au roquefort.

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

Huile de palme, farine de blé (**gluten**), lait écrémé en poudre (**lait**), huile de noix de coco ( sirop de glucose de blé ou de maïs, protéines de lait, stabilisant : E451, antiagglomérant : E341) (**lait**), sel, arômes (**lait**), plantes aromatiques, roquefort poudre (1%) (**lait**), épaississant : E415, épices.

**DOSAGE**

Produit	Eau	Crème liquide	Litres de sauce reconstituée
200g	0,8 L	0,2 L	1 L
La boîte = 720g	2,9L	0,7 L	3,6 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**

Pour accompagner toutes les pièces de viandes rouges, poêlées, rôties ou grillées (suprême de poularde au roquefort, gigot d'agneau avec sauce au Bleu). Idéale également pour napper des pâtes ou bien des légumes, mais aussi pour réaliser des crêpes ou des quiches au Roquefort... Quelques morceaux de fromage, du poivre au moulin et de la noix de muscade apporteront une touche personnelle à ces recettes.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte	Valeurs théoriques pour 100ml de produit fini reconstitué
Energie (kJ):	2423	635
Energie (kcal):	585	154
Matières grasses en g	49	14
Dont acides gras saturés en g:	28	8,4
Glucides en g	24	4,5
Dont sucres en g:	9,1	1,7
Protéines en g :	11	2,2
Sel (Na x 2,5) en g :	8,8	1,5

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 = 9 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.

**CONDITIONNEMENT**

Boîte de 720g.

**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.

TOQUE D'AZUR – Colin RHD SAS

Parc de la Conterie - 14 rue Léo Lagrange - Bât C - 35131 CHARTRES DE BRETAGNE - Tél : 0810 598 596 - Fax : 0820 858 011