	FICHE TECHNIQUE
	Préparation en pâte pour **SAUCE MADERE**
Réf info : T3701015 Code vrac : TO3701015V indice 3 Code R&D : 283P18011	Créée le : 11.08.2016 (LS) Révisée le : 13.11.18 (3) (MRL) Page 1 / 1

DESCRIPTION

Préparation en pâte pour élaborer une sauce madère.

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

Huile de colza et de karité, sirop de glucose de blé, épaississants : amidon modifié de maïs (E1422) – gomme xanthane (E415), arômes, farine de blé (**gluten**), sel, extrait de vin de madère (maltodextrine de blé et/ou de pomme de terre) (5%), échalote, oignon, ail, épice.

MODE DE PREPARATION

Pour obtenir 1 litre de sauce madère, dissoudre 130g de pâte dans 1 litre d'eau tiède.
Bien délayer au fouet. Porter à frémissement pendant 2 minutes.

DOSAGE

Produit	Eau	Litres de sauce reconstituée
130g	1L	1L
La boîte : 780g	6L	6L

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Idéal pour accompagner vos viandes et jambons en croûte.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théorique pour 100g de produit en pâte	Valeurs théoriques pour 100ml de produit fini reconstitué
Energie (kJ):	1942	225
Energie (kcal):	466	54
Matières grasses en g	30	3,5
Dont acides gras saturés en g:	11	1,3
Glucides en g	43	4.9
Dont sucres en g:	3,8	<0,5
Protéines en g :	5,2	0,6
Sel (Na x 2,5) en g :	8,8	1,0

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 sulfito-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 = 12 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 780g.

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation 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 règlementation 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