	FICHE TECHNIQUE	
	Préparation en pâte pour **SAUCE BEURRE BLANC**	
	Réf info : T37 01 038 Code vrac : T3701038V indice 5 Code R&D : 011E1801	Créée le : 13.01.2014 (MR) Révisée le : 23/01/2024 (8) (VB) Page 1 / 1

DESCRIPTION

Préparation en pâte pour élaborer une sauce beurre blanc.

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

Huiles et graisses végétales (colza, karité), amidon de maïs, sirop de glucose de blé, lactose et protéines de lait (**lait**), extrait de vin blanc distillé (maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs), extrait de vinaigre d'alcool (maltodextrine de blé, maïs et/ou de pomme de terre), sel, échalote (4,8%), acidifiant : diacétate de sodium, épaississant : gomme guar, arômes, sucre, épice, colorants : bêta-carotène- extrait de curcuma.

MODE DE PREPARATION

Pour obtenir 1 litre de sauce beurre blanc, délayer 120 g de pâte et 0,7 litre d'eau tiède.

Bien délayer au fouet la préparation en pâte, porter à ébullition et laisser cuire pendant 2 minutes tout en remuant. Hors du feu, incorporer progressivement les 200g de beurre froid en cubes et lisser au fouet.

DOSAGE

Produit	Eau	Beurre	Litres de sauce reconstituée
120g	0,7L	0,2kg	1L
La boîte : 760g	4,4L	1,3kg	6L

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Pour tous les poissons pochés, grillés, rôtis au four ou meunière, les crustacés et coquillages, mais aussi les volailles pochées.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte	Valeurs théoriques pour 100ml de sauce reconstituée
Energie (kJ):	2033	847
Energie (kcal):	488	205
Matières grasses en g :	32	20
Dont acides gras saturés en g:	11	12
Glucides en g :	43	5,3
Dont sucres en g:	8,6	1,2
Fibres en g :	2,1	<0,5
Protéines en g :	5,4	0,8
Sel (Na x 2,5) en g :	9,8	1,2

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	non détecté /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.

CONDITIONNEMENT

Boite de 760g.

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