

**FICHE TECHNIQUE**

Préparation en pâte pour

SAUCE VERTE AUX HERBES

Réf info : T3701078

Code vrac : TO3701078V indice 3

Code R&D : 012E1801

Créée le : 12.11.2015 (FG)

Révisée le : 16.01.18 (1) (RG)

Page 1 / 1

DESCRIPTION

Préparation en pâte pour élaborer une sauce verte aux herbes.

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

Huile de colza et huile de karité, épaississants : E1422-E415, farine de blé (**gluten**), arômes, dextrose de blé, sel, oignon, extrait de carthame (maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs), ail, ciboulette (1.5%), persil (1%), basilic (0.5%), colorants : E133 – E100, acidifiant : E330, épice, cerfeuil (0.1%), estragon (0.08%).

Herbes : 3,18%

DOSAGE

Produit	Eau	Crème liquide	Litres de sauce reconstituée
130g	0,80L	0,2 L	1 L
La boîte = 780g	4.8 L	1.2L	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

Les saveurs mêlées du persil, de la ciboulette, du cerfeuil, de l'estragon et du basilic dynamisent une viande blanche, un poisson ou des crustacés. Parfait pour accompagner une fricassée de cuisses de grenouille.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte	Valeurs théoriques pour 100ml de produit reconstitué
Energie (kJ):	2242	515
Energie (kcal):	539	124
Matières grasses en g	39	11
Dont acides gras saturés en g:	13	5,6
Glucides en g	40	5,1
Dont sucres en g:	11	1,5
Protéines en g :	5,6	1,0
Sel (Na x 2,5) en g :	7,3	0,85

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 = 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 d'hygiène.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 780g.

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