

**FICHE TECHNIQUE****Base culinaire en pâte pour  
SAUCE ST JACQUES**

Réf info : T37 01 238

Code vrac : T3701238V indice 7

Code R&amp;D : 254E1804

Créée le : 19.11.2013 (MR)

Révisée le : 12/02/2024 (10) (VBU)

Page 1 / 1

**DESCRIPTION**

Préparation en pâte pour élaborer une sauce goût St Jacques.

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

Graisse et huile végétales (colza et karité), épaississant : amidon de maïs modifié : E1422, arômes (**mollusque**), sel, farine de blé (**gluten**), sirop de glucose de blé, extrait de vin blanc distillé (maltodextrine de pomme de terre et/ou maïs), oignon, jus concentré de citron (maltodextrine de maïs et/ou pomme de terre), poisson en poudre (**poisson**), plante aromatique, extrait de St Jacques poudre (amidon de tapioca, sel) (1%)(**mollusque**), épices.

**MODE DE PREPARATION**

Délayer la pâte dans le mélange eau et crème liquide. Porter à ébullition et laisser cuire à frémissement pendant 2 minutes en remuant au fouet.

**DOSAGE**

Produit	Eau	Crème liquide	Litres de sauce reconstituée
110g	0,75 L	0,25 L	1 L
boite de 770g	5,25 L	1,75 L	7 L

**SUGGESTIONS DE PRESENTATION**

Cette sauce se marie parfaitement avec des poissons, crustacés, risottos et pâtes fraîches.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte	Valeurs théoriques pour 100ml de produit reconstitué
Energie (kJ):	2114	511
Energie (kcal):	508	123
Matières grasses en g	34	11
Dont acides gras saturés en g:	12	6,6
Glucides en g :	43	4,8
Dont sucres en g:	3,6	0,8
Fibres en g :	1,7	<0,5
Protéines en g :	5,6	1,2
Sel (Na x 2,5) en g :	9,5	0,98

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	non détecté /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 –

Respect des bonnes pratiques.

**CONDITIONNEMENT**

Boite de 770g.

**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