

**FICHE TECHNIQUE****Préparation déshydratée pour
SAUCE BARBECUE A FROID**

Réf info : T42 01 100
Code vrac : T4201100V indice 3
Code R&D : 169E13014

Créée le : 12.12.2013 (MR)
Révisée le : 08.02.2023 (3) (NSC)
Page 1 / 1

DESCRIPTION

Préparation en poudre pour élaborer une sauce barbecue à froid.

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

Maltodextrine de pomme de terre, sucre, tomate, arômes et arômes de fumée, sel, épaississants : amidon modifié de pomme de terre E1414 - gomme xanthane, acidifiant : diacétate de sodium, poivron rouge, épice, plantes aromatiques, oignon, colorant : caramel E150c.

MODE DE PREPARATION

1. Verser tout en mélangeant la poudre dans le liquide froid. Bien délayer avec un fouet.
2. Réservez dans un endroit frais où servir.

DOSAGE

Produit	Eau	Litres de sauce reconstituée
500g	1L	1L
La boîte : 900g	1,8L	1,8L

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

La texture lisse et brillante de cette sauce, sa saveur riche et équilibrée ainsi que sa facilité de mise en œuvre en font un ingrédient apprécié des chefs.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100ml de produit fini reconstitué
Energie (kJ) :	1481	500
Energie (kcal) :	349	118
Matières grasses en g :	<0,5	<0,5
Dont acides gras saturés en g :	<0,1	<0,1
Glucides en g :	80	27
Dont sucres en g :	37	12
Fibres en g :	3,4	1,1
Protéines en g :	4,7	1,6
Sel (Na x 2,5) en g :	6,5	2,2

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germe 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 = 18 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 900 g.

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 œuvre 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.