

**FICHE TECHNIQUE****Préparation déshydratée pour  
SAUCE BEURRE ET CITRON**Réf info : T42 01 611  
Code vrac : T4201611V indice 4  
Code R&D : 161E13027Créée le : 22.07.2013 (MR)  
Révisée le : 18.06.19 (5) (MRL)  
Page 1 / 1**DESCRIPTION**

Préparation en poudre pour l'élaboration d'une sauce beurre et citron aromatisée.

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

Epaississant : amidon de maïs modifié E1422, maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs, arômes naturels, lactosérum en poudre (**lait**), huile de coprah non hydrogénée (sirop de glucose de blé ou maïs, protéines de lait, stabilisant : E451, antiagglomérant : E341)(**lait**), sel, crème en poudre (**lait**), beurre en poudre (5%) (maltodextrine de blé, protéines de lait, émulsifiant : E471)(**lait**), lait écrémé en poudre (**lait**), jus concentré de citron (maltodextrine de maïs et/ou de pomme de terre)(3,3%), échalote, sucre, épice, colorant : extrait de paprika.

**DOSAGE**

Produit	Eau	Crème liquide	Litres de sauce reconstituée
120g	0,9L	0,1L	1L
La boîte = 780g	5,8L	0,7L	6,5L

**MODE DE PREPARATION**

1. Verser la préparation dans le liquide froid, tiède ou chaud tout en remuant.
2. Porter le tout à ébullition sans cesser de remuer la préparation
3. Réduire le feu et laisser ainsi durant 5 minutes tout en continuant à remuer de temps en temps

**SUGGESTIONS DE PRESENTATION**

Cette sauce se marie parfaitement avec des poissons, de la viande blanche et principalement avec du veau, mais également avec des pâtes fraîches accompagnées de fruits de mer.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100ml de produit fini reconstitué
Energie (kJ):	1669	310
Energie (kcal):	397	74
Matières grasses en g	14	4,8
Dont acides gras saturés en g:	10	3,3
Glucides en g	59	6,6
Dont sucres en g:	11	1,3
Protéines en g :	8,1	1,1
Sel (Na x 2,5) en g :	10,3	1,1

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.

**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.