	FICHE TECHNIQUE	
	Préparation déshydratée pour **SAUCE BOLOGNAISE**	
	Réf info : T42 02 156 Code vrac : T4202156V indice 4 Code R&D : 170E1306	Créée le : 01.08.2013 (MR) Révisée le : 19.05.2023 (4) (NSC) Page 1 / 1

DESCRIPTION

Préparation en poudre pour élaborer une sauce bolognaise.

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

Tomate, sirop de glucose de blé, sel, dextrose de blé, extraits de levure (sel), fécule de pomme de terre, ail, arômes, chapelure (farine de riz, farine de pois chiche, amidon de maïs, sel, dextrose de blé), huile de tournesol, plantes aromatiques, oignon, épice.

MODE DE PREPARATION

Verser en agitant dans l'eau chaude (max. 75°C). Porter à ébullition tout en remuant.
Cuire la viande hachée et l'ajouter à la sauce. Mettre à petit feu et laisser mijoter 5 minutes en remuant de temps en temps.
Pour obtenir 1 litre de Sauce Bolognaise, utiliser 110 g de préparation, 450 g de viande hachée cuite avec 0,55 litre d'eau.
1 kg de préparation, 4 kg de viande hachée cuite et 5 litres d'eau donnent 9 litres de Sauce Bolognaise.

DOSAGE

Produit	Eau	Viande hachée	Litres de sauce reconstituée
110g	0,55L	0,45kg	1L
La boîte : 1kg	5L	4kg	9L

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Pour apporter une touche finale à cette préparation pour sauce bolognaise, ajoutez-y de la viande hachée que vous aurez fait griller au préalable.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100ml de produit reconstitué sans viande. (16,7g de préparation + 83,3ml d'eau)
Energie (kJ):	1368	221
Energie (kcal):	323	52
Matières grasses en g	2,5	<0,5
Dont acides gras saturés en g:	0,3	<0,1
Glucides en g	62	10
Dont sucres en g:	29	4,8
Fibres en g :	6,8	1,1
Protéines en g :	9,8	1,6
Sel (Na x 2,5) en g :	11,0	1,85

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 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 = 12 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boite de 1kg

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'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