

**FICHE TECHNIQUE****Préparation déshydratée pour
VELOUTE DE BOLETS**Réf info : T43 02 558
Code vrac : T4302558V indice 3
Code R&D : 178E1307Créée le : 12.08.2013 (MR)
Révisée le : 06.08.19 (3) (MRL)
Page 1 / 1**DESCRIPTION**

Préparation en poudre pour élaborer un velouté de bolets.

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlementation (UE) n°1169/2011)Farine de blé (**gluten**), farine de riz, épaississants : amidon de maïs modifié (E1422) - gomme de xanthane, huile de coprah non hydrogénée (sirop de glucose de blé ou de maïs, protéines de lait, agent stabilisant : E451, antiagglomérant : E341) (**lait**), sel, lactose (**lait**), arômes, bolets (3%), lait écrémé en poudre (**lait**), crème en poudre (**lait**), jus concentré de champignon, oignon, plante aromatique, épice.**DOSAGE**

Produit	Eau	Crème liquide	Litres de préparation reconstituée	Portions
80g	0,8L	0,2L	1L	5
La boîte : 1Kg	10L	2,5L	12,5L	63

MODE DE PREPARATIONMélanger la poudre dans le liquide froid, chaud ou bouillant.
Porter à ébullition. Puis laisser chauffer durant 8 à 10 minutes à feu doux tout en remuant.**SUGGESTIONS DE PRESENTATION**

Un potage riche en saveur champignon qui pourra être servi avec un émincé de jambon cru du pays, une duxelles de champignons ou encore une crème fouettée à l'arôme pain grillé.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion de produit reconstitué (remis en œuvre avec 160 mL d'eau et 40ml de crème environ)
Energie (kJ):	1573	806
Energie (kcal):	374	194
Matières grasses en g	12	16
Dont acides gras saturés en g:	9,6	11
Glucides en g	56	10
Dont sucres en g:	11	2,2
Protéines en g :	8,8	2,2
Sel (Na x 2.5) en g :	11,0	1,8

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 VIEA 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 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.