

**FICHE TECHNIQUE****Préparation déshydratée pour
SAUCE BECHAMEL POUR LEGUMES**

Réf info : T44 01 402
Code vrac : T4401402V
indice 4
Code R&D : 192E13012

Créée le : 31.07.2013 (MR)
Révisée le : 12.01.2021 (3) (MHA)
Page 1 / 1

DESCRIPTION

Préparation en poudre pour élaborer une sauce béchamel pour légumes.

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

Epaississants : E1414-E415, poudre de lait entier (**lait**), lactose et protéines de lait (**lait**), huile de coco non hydrogénée (lactosérum en poudre, protéines de lait, agent stabilisant : E451, antiagglomérant : E341) (**lait**), sel, arômes, lactosérum en poudre (**lait**), jus concentré de poireau (maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs), épice.

MODE DE PREPARATION

Préparation à froid : Verser tout en remuant la préparation dans de l'eau froide jusqu'à homogénéisation. La sauce est prête. **Ne pas la laisser à température ambiante plus de 90 minutes. Mettez-la au réfrigérateur à une température entre 2 et 5 °**. Elle peut être ainsi conservée durant 3 jours après la journée de fabrication.

Préparation à chaud : Verser et remuer la préparation dans de l'eau chaude puis porter le tout à ébullition. La sauce est prête.

DOSAGE

Produit	Eau	Litres de sauce reconstituée
100g	1 L	1 L
1 sac = 2,5kg	25 L	25 L

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100ml de produit fini reconstitué
Energie (kJ) :	1694	155
Energie (kcal) :	403	37
Matières grasses en g :	14	1,3
Dont acides gras saturés en g :	12	1,1
Glucides en g :	57	5,2
Dont sucres en g :	20	1,8
Fibres en g :	<0,5	<0,5
Protéines en g :	12	1,1
Sel (Na x 2,5) en g :	9,5	0,88

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

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germs aérobies mésophiles	< 300 000 /g
Coliformes totaux	< 1 000 /g
Escherichia Coli	< 10 /g
Anaérobies sulfite-réducteurs	< 30 /g
Staphylocoques pathogènes	< 100 /g
Salmonelles 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

Sac de 2,5Kg.

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.