

**FICHE TECHNIQUE**

Préparation déshydratée pour

SAUCE CONCASSEE DE TOMATES A FROIDRéf info : T44 01 404
Code vrac : T4401404V indice 4
Code R&D : 296B2001Créée le : 01.08.2013 (MR)
Révisée le : 15.12.2020 (5) (NSC)
Page 1 / 1**DESCRIPTION**

Préparation en poudre pour élaborer une sauce de concassée de tomates à froid.

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Directives 2000/13 CE, 2003/89 CE, 2005/26 CE, 2007/68 CE)

Tomate (55,3%), épaississants : E1412-E1414-E466-E415, sucre, sel, arômes naturels, huile d'olive, antiagglomérant : E504.

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
110g	1 L	1 L
1 sachet de 3Kg	28 L	28 L

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Flan de tomates avec une sauce légumes.

Filet de colin vapeur, sauce tomate au pesto.

Suprême de poulet, coulis de tomate à l'estragon avec un gratin dauphinois.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100ml de produit reconstitué
Energie (kJ):	1391	129
Energie (kcal):	330	31
Matières grasses en g	3,3	<0,5
Dont acides gras saturés en g:	0,6	0,1
Glucides en g	60,8	5,6
Dont sucres en g:	36,6	3,4
Protéines en g :	8,5	0,8
Sel (Na x 2,5) en g :	6,9	0,63

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

Sachet de 3kg

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.