

**FICHE TECHNIQUE****Préparation en pâte pour  
SAUCE HOLLANDAISE****Réf info : T37 01 490**  
Code vrac : T3701490V indice 3  
Code R&D : 089R1505Créée le : 24.04.2015  
Révisée le : 19/06/2024 (6) (VB)  
Page 1 / 1**DESCRIPTION**

Préparation en pâte pour élaborer une sauce hollandaise aromatisée.

**LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES** (Règlement 1169/2011/CE)Graisse et huile végétales (colza et karité), épaississants : amidon modifié de maïs E1422 – gomme xanthane E415, sirop de glucose de blé, lactose et protéines de lait (**lait**), arôme naturel, sel, acidifiants : E262 – E330, jaune d'œuf en poudre (**œuf**) (0.7%), extrait de carthame (maltodextrine de maïs et/ou de pomme de terre), jus concentré de citron (maltodextrine de maïs et/ou de pomme de terre) (0.2%), colorant : E160a, épice.**MODE DE PREPARATION**

Dissoudre la pâte dans la quantité d'eau et de beurre correspondante. Porter à frémissement pendant 2 à 3 minutes en remuant de temps en temps.

**DOSAGE**

Produit	Eau	Beurre	Litres de préparation reconstituée
150 g	0,75 L	150 g	1L
Boîte de 800 g	4 L	800 g	5 L

**SUGGESTIONS DE PRESENTATION**

Accompagne les poissons pochés, les artichauts ou asperges tièdes, les viandes blanches. Base pour les sauces Maltaise, Mousseline. Peut se travailler au lait comme à l'eau.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte	Valeurs théoriques pour 100ml de produit fini (préparé avec environ 14,3 g de beurre et 71,4 g d'eau)
Energie (kJ):	2327	754
Energie (kcal):	559	182
Matières grasses en g	40	17
Dont acides gras saturés en g:	14	9,8
Glucides en g :	45	6,6
Dont sucres en g:	7,8	1,2
Fibres en g :	<0.5	0.1
Protéines en g :	4,5	0,7
Sel (Na x 2,5) en g :	4,0	0,58

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

Après ouverture, à conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière. Respecter des bonnes pratiques d'hygiène.

**CONDITIONNEMENT**

Boîte de 800g

**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.