

	<b>Réf. info : G7902117</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code produit : G7902117 Code vrac: G7902102 ind 11 Réf. R&D :	<b>Préparation déshydratée pour SAUCE BECHAMEL</b>	Créée le : 11.09.02 Révisée le : 24.07.2024 (15) Page 1 / 1

## DEFINITION

Préparation déshydratée pour élaborer une sauce béchamel.

## LISTE DES INGREDIENTS ET DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement (UE) n°1169/2011)

Farine de blé (**gluten**), amidon de pomme de terre, lait écrémé en poudre (**lait**), sel, huile de palme raffinée fractionnée, oignon, lactose (**lait**), arômes, protéines de lait (**lait**), plante aromatique, épices.

## MODE DE PREPARATION

Dosage : 100 g / 1 de lait. **Soit une boîte pour 11 litres de lait.**

Délayer la quantité nécessaire de produit dans le lait froid. Porter à ébullition tout en remuant avec un fouet.

Laisser cuire 5 min en remuant en temps.

Suggestion : Rajouter en fin de cuisson du jaune d'œuf et du fromage rapé pour obtenir une sauce mornay ou de la tomate HV GUDVOR pour obtenir une sauce aurore.

Le plus produit ! Pointe de muscade agréable. Subtil parfum d'épice.

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100 ml de produit fini.
Energie (kJ):	1571	319
Energie (kcal):	372	76
Matières grasses en g	7,6	2,1
Dont acides gras saturés en g:	3,9	1,3
Glucides en g :	64	10
Dont sucres en g:	11	5,2
Fibres en g :	1.8	<0.5
Protéines en g :	11	4,0
Sel (Na x 2,5) en g :	7,3	0,75

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

## POINT NUTRITION - Recommandations données par le GEMRCN\* :

\*Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective Nutrition

Population	Quantité de matière grasse apportée par la portion de sauce
Enfants de maternelle	5 grammes maximum
Enfants de classe élémentaire	7 grammes maximum
Adolescents, adultes, personnes âgées	8 grammes maximum

Cette sauce répond aux recommandations du GEMRCN en apportant moins de 5 grammes de matière grasse pour une portion de 100ml.

## CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Flore aérobie mésophile totale	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies sulfite-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 = 24 mois en emballage fermé d'origine.

## CONDITIONNEMENT

Boîte de 1,1kg.

**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.

**Nos sites de production sont certifiés FSSC 22000 V6**

EMETTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEUR
Vincent BUTON Chef de projets R&D	Mariette BORGA Responsable R&D	Jonathan CRUGNOLA Responsable contrôle qualité