



PREPARATION POUR SAUCE AUX TROIS POIVRES

SANS GLUTAMATE AJOUTE - SANS GLUTEN - SANS PALME

Codes : R051331 - R004508

DESCRIPTION

Produit poudre, présence de marquants

LISTE D'INGREDIENTS

Maltodextrine ; fécule ; huile de tournesol oléique, sirop de glucose et protéines de lait ; amidon modifié ; arômes ; sel ; lait écrémé en poudre ; poivres (2%) ; dextrose ; colorant : caramel (E 150c) ; épaississant : gomme de guar (E 412) ; antiagglomérant : carbonate de magnésium - auxiliaire technologique (E 504i)

SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Énumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

MODE D'EMPLOI / DOSAGE

Dosage 1 kg de sauce prise à chaud : 100 à 110* gr de mix, 1 litre d'eau
Mettre l'eau puis le mix. Monter à 90°C sous agitation constante pour une bonne homogénéisation, ajouter les autres ingrédients, maintenir 3 minutes à feux doux.

RENDEMENT

PRODUIT	EAU	Produit Reconstitué
100 à 110 g	1 litre	1.100 à 1.110 kg
800g	7.2 à 8 litres	8.1 à 8.8kg
1 kg	9 à 10 litres	10 à 11 kg

ACIDES GRAS TRANS Valeurs indicatives

	Pour 100 g de mix
Acides gras trans (g)	< 0,5

PROFIL PHYSICO-CHEMIQUE ET NUTRITIONNEL - Valeurs indicatives

	Pour 100 g de mix	Pour 1 litre de produit reconstitué Soit pour 110 g de produit / litre
Valeur énergétique :	Kcal	417
	KJ	1753
Lipides (g)	13	14
Acides gras saturés (g)	1	1
Glucides (g)	60	66
Sucres (g)	10	11
Protides (g)	5	6
Sel (NaCl) (g)	9	10
Sodium (mg)	3700	4100
Fibres (g)	1	1

NORMES MICROBIOLOGIQUES

Germes totaux	< 100 000/g
Coliformes totaux 30°C	≤ 1 000/g
Coliformes fécaux 44°C	≤ 10/g
ASR 46°C	≤ 30/g
Salmonella	absence/25 g
Staphylococcus aureus	< 100/g
Levures et moisissures	< 1 000/g

BUREAU COMMERCIAL

6 Rue Robert Moinon
95190 GOUSSAINVILLE
Tél : 01.34.38.87.85
Fax : 01.34.38.87.81



PREPARATION POUR SAUCE AUX TROIS POIVRES

SANS GLUTAMATE AJOUTE - SANS GLUTEN - SANS PALME

Codes : R051331 - R004508

DLUO / CONDITIONS DE STOCKAGE

24 mois A conserver entre 15 et 25° C
Dans l'emballage d'origine soigneusement fermé à l'abri de la lumière et de l'humidité

CONDITIONNEMENT

En pots de 0,800 kg, 8 par carton
En poches de 1kg, 10 par carton

ETIQUETAGE ALLERGENES (Règlement 1169/2011/UE)

Arachides et produits dérivés	absence	
Fruits à coques et produits dérivés	absence	
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	absence	
Crustacés et produits dérivés	absence	
Mollusques et produits dérivés	absence	
Poissons et produits dérivés	absence	
Oeufs et produits dérivés	absence	
Lait et produits dérivés (y compris lactose)	presence	huile de tournesol oléique, sirop de glucose et protéines de lait ; lait écrémé en poudre
Soja et produits dérivés	absence	
Lupin et produits dérivés	absence	
Graines de sésame et produits dérivés	absence	
Moutarde et produits dérivés	absence	
Céleri et produits dérivés	absence	
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg	absence	

La maîtrise de notre HACCP allergènes est suffisante pour rendre négligeable le risque de contamination croisée pour les allergènes suivants : Crustacés, Arachides, Fruits à coques, Moutarde, Sésame (graines), Sulfites > 10 ppm, Poisson et Mollusques.

Information OGM (Règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE)

Ce produit n'est pas soumis à l'étiquetage OGM.

Information IONISATION (Directive 1999/2/CE)

Ce produit n'a pas subi de traitement ionisant et ne contient aucun ingrédient ionisé.

Information CONTAMINANTS

Ce produit respecte la réglementation européenne en vigueur concernant les pesticides, les métaux lourds et les mycotoxines.

Remarque

L'information contenue dans cette fiche technique est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances. Ce produit est destiné à un usage alimentaire et n'est pas destiné à être consommé en l'état. Il convient que l'utilisateur se reporte à la législation en vigueur et vérifie au moment de la consultation que la présente fiche technique est à jour. Cette fiche technique annule et remplace toute fiche précédemment émise pour ce produit. N'hésitez pas à nous contacter pour toute question