

LIANT POUR SAUCES C.C

Code : R055702 - R055710

DESCRIPTION

Produit poudre

LISTE D'INGREDIENTS

Amidon modifié ; farine de BLE ; huiles de tournesol oléique , sirops de glucose , protéines de LAIT ; maltodextrine ; sel ; arôme naturel de poivre

SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Enumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

MODE D'EMPLOI / DOSAGE

Pour lier les sauces, fonds de sauces, fumets et jus. Pour augmenter la tenue de vos préparations.

Diluer le liant dans un liquide froid de préférence ou à une température maximum de 40°C.

Monter en température jusqu'à ébullition afin d'obtenir la texture de liaison désirée

Dosage :

30 à 50 g/L pour la liaison des sauces viande

60 à 70 g/L pour la liaison des sauces poisson

80 à 100 g/L pour une liaison de sauce Béchamel

Bonne tenue en liaison froide.

RENDEMENT

PRODUIT	EAU	Produit Reconstitué
30 - 100 g	1 litre	1.030 - 1.100 kg
1 kg	10 - 33 litres	11 - 34 kg

ACIDES GRAS TRANS Valeurs indicatives

	Pour 100 g de mix
Acides gras trans (g)	0.1

PROFIL PHYSICO-CHIMIQUE ET NUTRITIONNEL - Valeurs indicatives

	Pour 100 g de mix	Pour 1 litre de produit reconstitué (Dosage 30 g /L)
Valeur énergétique :		
Kcal	413	124
KJ	1741	522
Matières Grasses (g)	12	4
Dont acides gras saturés (g)	1	<1
Glucides (g)	70	21
Dont sucres (g)	1	<1
Protides (g)	4	1
Sel (NaCl) (g)	<1	<1
Sodium (mg)	100	soit <100 mg (pour 100g de produit reconstitué)
Fibres (g)	1	<1

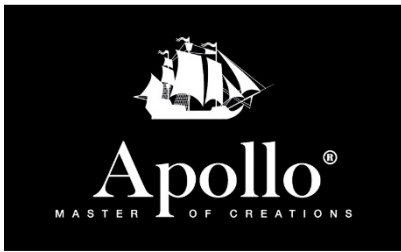
NORMES MICROBIOLOGIQUES

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





LIANT POUR SAUCES C.C

Code : R055702 - R055710

DLUO / CONDITIONS DE STOCKAGE

18 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

Référence en R055702 : 10 poches de 2 kg par carton
Référence en R055710 : En sac de 10 kg

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	présence	farine de blé
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)	présence	huile de tournesol oléique, sirop de glucose et protéines de lait
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	

Notre système HACCP allergènes est suffisant pour considérer un risque de contamination croisée maîtrisé pour les allergènes suivants : Crustacés, Arachides, Fruits à coques, Moutarde, Sésame (graines), Sulfites > 10 ppm, Lupin, Poisson et Mollusques. Le risque de contamination croisée ne peut pas être exclu sur les allergènes suivants : gluten, lait, œuf, soja et céleri.

Information nanomatériaux (règlement 2283/2015/UE)

Ce produit n'est pas soumis aux dispositions particulières d'étiquetage sur les nanomatériaux.

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

Le produit correspond aux directives UE. Les dispositions légales nationales sont à vérifier dans chaque cas.

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 en ce qui concerne l'usage de ce produit 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