

PREPARATION DESHYDRATEE POUR SAUCE HOLLANDAISE

- SANS GLUTAMATE AJOUTE -
- SANS GLUTEN -

Code : R104208 - R051731

DESCRIPTION

Préparation déshydratée, base pour sauce hollandaise.

LISTE D'INGREDIENTS

Amidon modifié ; huile de tournesol oléique (contient **LAIT**), sirop de glucose et protéines de **LAIT** ; sirop de glucose ; maltodextrine ; sel ; aromate ; **LAIT** écrémé en poudre ; jaune d'**OEUF** en poudre ; protéines de **LAIT** ; acidifiant : acide citrique (E 330) ; arômes naturels ; colorant : riboflavine (E 101)

MODE D'EMPLOI / DOSAGE

Dosage : 180g + (1L d'eau + 500 g de beurre) soit 110g de mix pour 1L reconstitué.

Diluer 180 à 200g de poudre dans un litre d'eau froide ou tiède, porter à ébullition, rajouter 400 à 500g de beurre et maintenir la cuisson pendant 2 à 3 minutes.

RENDEMENT

PRODUIT	EAU	BEURRE	Produit Reconstitué
110g	600 ml	300 g	1 kg
180 à 200 g	1 litre	450 g	1.650 kg
800 g	4 à 4.4 L	1.8 à 2 kg	6.6 à 7.2 kg
1 kg	5 à 5.5 L	2.25 kg	8 à 9 kg

ACIDES GRAS TRANS Valeurs indicatives

	Pour 100 g de mix
Acides gras trans (g)	0.3

PROFIL PHYSICO-CHIMIQUE ET NUTRITIONNEL - Valeurs indicatives

	Pour 100 g de mix	Pour 1 litre de produit reconstitué
Valeur énergétique :	Kcal	444
	KJ	1861
Protides (g)	5	Intégrer les valeurs nutritionnelles du beurre pour le calcul du produit reconstitué
Glucides (g)	63	
Dont Sucres (g)	5	
Lipides (g)	19	
Acides gras saturés (g)	2	
Fibres (g)	< 1	
Sodium (mg)	2000	
Sel (NaCl) (g)	6	
Potassium (mg)	<10	
Calcium (mg)	<100	
Phosphore (mg)	<100	

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



PREPARATION DESHYDRATEE POUR SAUCE HOLLANDAISE

- SANS GLUTAMATE AJOUTE -
- SANS GLUTEN -

Code : R104208 - R051731

Salmonella	absence/25 g
Staphylococcus aureus	< 100/g
Levures et moisissures	< 1 000/g

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

R104208 – En pots de 0.8 kg

R051731 - 10 poches de 1 kg (sac aluminium) 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	présence
Lait et produits dérivés (y compris lactose)	présence
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

jaune d'œuf en poudre
huile de tournesol oléique, sirop de glucose et protéines de lait ; lait écrémé en poudre ; protéines de lait

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, Lupin 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