



PREPARATION DESHYDRATEE POUR SAUCE HOLLANDAISE Code : R051731

DESCRIPTION

Produit poudre

LISTE D'INGREDIENTS

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

SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Enumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

MODE D'EMPLOI / DOSAGE

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

RENDEMENT

PRODUIT	EAU	Produit Reconstitué
180 à 200 g	1 litre	1.58 à 1.7 kg
1 kg	5 à 5.5 litres	6.4 à 7 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 200 g /L)
Valeur énergétique : Kcal	440	880
KJ	1845	3690
Matières Grasses (g)	19	38
Dont acides gras saturés (g)	2	4
Glucides (g)	62	124
Dont sucres (g)	4	8
Protides (g)	5	10
Sel (NaCl) (g)	6 +/- 3	12 +/- 3
Sodium (mg)	2300	4600
Fibres (g)	< 1	< 1

BUREAU COMMERCIAL

SOLINA (CAP TRAITEUR)
1-3 Avenue des Grands Champs
ZA Les Grands Champs
95500 LE THILLAY
Tél : 01.34.38.87.85
Fax : 01.34.38.87.81



PREPARATION DESHYDRATEE POUR SAUCE HOLLANDAISE Code : R051731

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

DLUO / CONDITIONS DE STOCKAGE

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

CONDITIONNEMENT

10 doses de 1 kg (sac plastique) 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	jaune d'OEUF en poudre
Lait et produits dérivés (y compris lactose)	présence	huile de tournesol oléique, sirop de glucose et protéines de LAIT ; LAIT écrémé en poudre ; 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	

Le risque de contaminations croisées liées au process peut être considéré comme minimisé pour les allergènes non présents intentionnellement du fait des mesures de maîtrise en place (ordonnancement des lots en production, plan de surveillance, gestion des nettoyages...).

Des risques de contaminations croisées via les matières premières elles-mêmes peuvent exister, liées par exemple au process fournisseur, aux contaminations au champ ou lors la récolte.

Les ingrédients de cette recette présentent un risque de contamination croisée avec les allergènes : gluten, moutarde et céleri.

Information nanomatériaux (règlement 2283/2015/UE)

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

BUREAU COMMERCIAL

SOLINA (CAP TRAITEUR)
1-3 Avenue des Grands Champs
ZA Les Grands Champs
95500 LE THILLAY
Tél : 01.34.38.87.85
Fax : 01.34.38.87.81



PREPARATION DESHYDRATEE POUR SAUCE HOLLANDAISE Code : R051731

Information OGM (Rèlements 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

BUREAU COMMERCIAL

SOLINA (CAP TRAITEUR)
1-3 Avenue des Grands Champs
ZA Les Grands Champs
95500 LE THILLAY
Tél : 01.34.38.87.85
Fax : 01.34.38.87.81