

	<b>Code produit : 4329</b> <b>Réf info : 7360117</b> Code vrac : 7360102 Indice 12 Réf. R&D : 022B801	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>DECOUVERTE CULINAIRE AIGRE-DOUCE</b> <i>Préparation déshydratée multi-usage Aigre-Douce Tomatée</i> <b>(1kg)</b>	Créée le : 23.02.98 Révisée le : 02/03/22 (14) par VBU Page 1 / 1

### DESCRIPTION

Préparation déshydratée pour élaborer une sauce aigre douce.

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

Sucre, tomate, épaississant : amidon modifié de maïs cireux (E1422), correcteurs d'acidité : E262 - E330 (lactose) (**lait**), arômes et arôme de fumée (**gluten**), carotte rissolée (huile de tournesol, antioxydant : extrait de romarin), oignon rissolé (huile de tournesol, antioxydant : extrait de romarin), sel, exhausteur de goût : monoglutamate de sodium, poivron rouge rissolé (huile de tournesol, antioxydant : extrait de romarin), poivron vert rissolé (huile de tournesol, antioxydant : extrait de romarin), céleri rave (**céleri**), betterave, épice.

### MODE D'UTILISATION

*Dosage par personne :*

Viande et poisson : 7 g de préparation, 40 g d'eau, 150 à 200 g de viande, jambon ou poisson, en émincé poêlé et glacé.

Pâtes : 7 g de préparation, 40 g d'eau, 200 g de pâtes cuites.

Riz : 10 g de préparation, 75 g de riz cru à mouiller 1,5 à 2 fois.

Légumes mélangés : 7 g de préparation, 200 g de légumes.

*Mise en oeuvre*

Délayer la préparation dans l'eau, utiliser la pour vos sauces pendant ou en fin de cuisson des viandes, des omelettes, assaisonnements des pâtes cuites, dans l'eau de cuisson du riz pilaf...

### NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté
Energie (kJ):	1261
Energie (kcal):	298
Matières grasses en g	2,2
Dont acides gras saturés en g:	0,2
Glucides en g	61
Dont sucres en g:	40
Fibres en g :	5,6
Protéines en g	5,4
Sel (Na x 2,5) en g	6,0

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

### 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		absence /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 kilogramme.

**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.