



Roux Blanc Instantané 50L 1Kg Knorr

LES PLUS PRODUIT

- Vous garantit une texture authentique et une dilution facile
- Stable en liaison froide et au bain-marie
- Sans exhausteurs de goût
- Sans conservateur
- Sans colorant artificiel
- Teneur en acides gras trans <1%
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Roux Blanc Instantané déshydraté.

Mode d'emploi : porter à ébullition le liquide à lier. Incorporer la quantité nécessaire de Roux Blanc et remuer à l'aide d'un fouet. Ramener à ébullition tout en remuant.

Dosage :

- 20g/1L de liquide à lier pour renforcer une liaison
- 60g/1L de liquide à lier pour une texture légère
- 100g/1L de liquide à lier pour une texture liée (type Béchamel)

Rendement :

- jusqu'à 50L
- jusqu'à 16L
- jusqu'à 10L

Liste d'ingrédients : farine de BLÉ, graisse de palme.

Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE) :

- présents dans la recette : **gluten** (farine de BLE).
- peut contenir : -.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100ml de produit reconstitué	Pour une portion de 100ml de produit reconstitué	RNJ* en %
Energie	2400 kJ / 580 kcal	240 kJ / 60 kcal	240 kJ / 60 kcal	3/3
Graisses	40 g	4 g	4 g	6
- Dont acides gras saturés	30 g	3 g	3 g	15
- Dont MUFA	8 g	0,8 g	0,8 g	NA
- Dont PUFA	2,5 g	0,2 g	0,2 g	NA
Glucides	46 g	4,5 g	4,5 g	2
- Dont sucres	<0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	<1
Fibres alimentaires	2,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	NA
Protéines	6,0 g	0,6 g	0,6 g	1
Sel	<0,01 g	<0,01 g	<0,01 g	<1

*RNJ=Repères Nutritionnels Journaliers apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : oui

Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : oui

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques microbiologiques, selon le règlement (CE) n°1441/2007 du 5 décembre 2007 modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires :

	M - cfu/g
Salmonella	absence dans 25 g
Entereobacteriaceae	100
Escherichia coli	10

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 120 jours.

Mode de conservation du produit déshydraté :

Avant ouverture : conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et à température ambiante inférieure à 25°C.

Après ouverture : bien refermer la boîte après utilisation. Conserver dans l'emballage d'origine, dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et à température ambiante inférieure à 25°C.

Après ouverture, une fois le produit reconstitué, nous vous recommandons de le conserver en chambre froide à température positive et de le consommer dans un délai de 24h.

Qualité : Norme ISO 9001 : 2000

HACCP en place

Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur

Produit non ionisé

Produit ne nécessitant pas de marque de salubrité