

FICHE TECHNIQUE

Préparation Déshydratée pour  
**Sauce Hollandaise Liaison Froide**  
" Réf. 8027"

<b>UTILISATION</b>	Nappage viandes, volailles, légumes, riz, pâtes.
<b>DOSAGE</b>	140 g de préparation pour 1 litre d'eau selon consistance désirée.
<b>MODE D'EMPLOI</b>	Délayer la poudre dans l'eau froide, battre au fouet. Réchauffer au four micro-ondes ou au bain marie.
<b>PROPRIETES SENSORIELLES</b>	Couleur : jaune clair Odeur : caractéristique de la hollandaise
<b>ANALYSES PHYSIQUES</b>	Humidité : 6 % max. Sel : 6,7 mg
<b>ANALYSES MICROBIOLOGIQUES</b>	Flore totale aérobie mésophile ≤ 300.000 / g Normes CEE Coliformes * : ≤ 100 / g max. E coli* : ≤ 10 / g max. Levures et moisissures * : ≤ 100 / g Salmonelles : négatives dans 25g

**\*données fournies par nos fournisseurs de matières premières**

Préparation déshydratée pour **Sauce Hollandaise Liaison Froide** Réf 8027

**ANALYSES NUTRITIONNELLES MOYENNES :**

Analyses moyennes pour 100 g de poudre	Graisses : 13.48 g (dont acides gras saturés : 5.83 g) Glucides : 54.99 g (dont sucres : 10.61 g) Protéines : 7.38 g Sel : 14.7 g Fibres : 2 g	1574.49 Kj / 374.88 kcal
--	--	--------------------------

Analyses moyennes par portion de 100 g réhydratée	Graisses : 1.65 g (dont acides gras saturés : 0.71 g) Glucides : 6.75 g (dont sucres : 1.30 g) Protéines : 0.90 g Sel : 1.80 g Fibres : 0.24 g	193.34 Kj / 46.03 Kcal
---	--	------------------------

**INGREDIENTS**

**Selon l'annexe II du règlement (UE) n°1169/2011 et règlements 1333/2008/CE & 1334/2008/CE**

Amidon transformé de pomme de terre, jaune d'**œuf**, farine de **blé**, extraits d'épices et aromate, crème de **lait**, sel, **lactose**, **beurre**, épaississant : farine de guar, dextrose, acidifiant : acide citrique E330, arôme naturel, colorant : extrait de curcuma E100.

**ALLERGENES**

**Selon règlement 2003/89/CE 2006/142/CE & 2007/68/CE**

Gluten, lait et dérivés (lactose), œuf.

**STATUT OGM**

Le produit ne contient pas d'OGM il n'est donc pas soumis à l'étiquetage spécifique conformément aux règlements 1829 & 1830/2003/CE.

*Toute modification sera immédiatement notifiée.*

**CONTAMINANTS**

Mycotoxines, métaux lourds, solvants organiques, radioactivité : conforme selon règlement 1881/2006/CE et modifications.  
Pesticides : conforme selon règlement 396/2005/CE et modifications.

**CONSERVATION**

Après utilisation, garder l'emballage bien fermé dans un endroit sec et frais. **D.L.U.O. 12 mois.**

Emballage conforme aux règlements 1935/2004/CE et 10/2011/CE

**PROVENANCE**

Fabriquée en France.

*Mise à jour le 26 septembre 2016*