

FICHE TECHNIQUE

Création : 23/12/08

Modification : 15/09/16

Version : L

400 020

Sauce béarnaise Sauce à l'estragon et aux échalotes

Définition : Sauce épaisse de couleur jaune avec présence de marquants d'échalotes et d'estragon

Ingrédients : Huile de colza, eau, sirop de glucose, vinaigre, **moutarde** de Dijon (eau, graines de **moutarde**, vinaigre, sel, antioxydant : **disulfite** de potassium, acidifiant : acide citrique), jaune d'**œuf** salé, échalote (3%), estragon (3%), sel, amidon modifié, épaississants : gomme de guar et gomme de xanthane, acidifiant : acide lactique, conservateur : E202-E211, colorant : caroténoïdes, antioxydant : E385

Allergènes : Œuf, moutarde, sulfites

OGM

Ionisation :

En l'état actuel de nos connaissances et sur la foi des informations techniques et des garanties écrites de nos fournisseurs pour chacune des matières premières mises en œuvre :

- Absence d'ingrédients génétiquement modifiés (OGM) *au sens des règlements CE 1829/2003 et 1830/2003*
- Absence de traitement par ionisation

Conditionnement : Seau plastique blanc 3 litres + couvercle plastique blanc inviolable Etiquette individuelle + marquage du N° de lot et de la DDM

Poids net : 2.65kg

Gencod : 3 760 124 500 943

Conservation :

DDM technique : 12 mois – DDM résiduelle : 6 mois

Stocker dans un endroit frais et sec (< à 25°C)

Après ouverture, conserver 1 mois à +2°/+4°C

Caractères physico-chimiques :

pH : 3.65 +/-0.2

Application : Sauce prête à l'emploi pour l'accompagnement de produits élaborés

Microbiologie à la distribution :

	Valeur	Méthode
E. Coli beta glucuronidase + Entérobactéries à 30°C Levures et moisissures Listeria monocytogenes Flore mésophile à 30°C Salmonelle	<10 <1000 <100 < 10/g <100 000 Absence/25g	NF ISO 16649-2 NFV 08-054 NFV 08-059 AES 10/03-09/00 NF EN ISO 48 33 MSRV 12/05-464 Validée NF ISO 16140

Valeurs nutritionnelles pour 100g :

Energie : 2068 kJ / 502 kcal
Matières grasses : 51.1g
Dont acides gras saturés :
5.8g Glucides : 9.3g
dont sucres : 0.9g

Protéines : 0.8g
Sel : 1.5g

Les informations contenues dans cette fiche technique sont conformes à nos connaissances actuelles sur la législation.
Les utilisateurs devront s'assurer, lors de leurs tests, de la conformité avec la réglementation sur leurs propres produits. Cette
fiche technique annule et remplace la version précédente.