

CODE PRODUIT

5733

Fond de sauce déshydraté

Boîte de 1 kg pour 16 litres

(unité de facturation)

UTILISATION

Pour l'élaboration de sauces brunes, le mouillement de sautés de viande et de légumes

MODE D'EMPLOI

Délayer le produit à l'aide d'un fouet dans de l'eau froide ou chaude. Porter à ébullition et laisser cuire 3 à 5 minutes à feu doux sans cesser de remuer.
Pour un résultat optimum, nous vous conseillons une reconstitution à 60 g par litre d'eau.

Les plus du produit

- ✓ **Produit respectant les recommandations du PNNS et du GEMRCN (Teneur en sel/sodium optimisée, ...)**
- ✓ **Sans matière grasse hydrogénée**
- ✓ **Produit non soumis à l'étiquetage OGM***
* en conformité avec les règlements CE 1829-1830/2003
- ✓ **Sans glutamate ajouté**
- ✓ **Sans gluten****
** en conformité avec le règlement CE n°41/2009

INGRÉDIENTS

Sirop de glucose de maïs - Amidon de pomme de terre - Sel - Pomme de terre - Arôme - Oignon - Graisse de poulet - Maltodextrine de blé - Tomate - Sucre - Extrait de levure - Viande de veau 1,5 % - Colorant : Caramel (E150c) - Plantes aromatiques - Extrait naturel de vin blanc.

ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LA RECETTE

Sans allergène***

DOSAGE

<u>Produit déshydraté</u>	<u>Rendement</u>
60 g	1.00 litre
1 kg	16.00 litre(s)

CONSERVATION

DLUO de 18 mois à partir de la date de fabrication.
(DLUO indiquée sur l'emballage)
Conserver le produit dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30° C et à l'abri de la lumière.
Consommer dans les 3 mois après ouverture et bien refermer après chaque utilisation.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour...

Valeur énergétique	100 g de produit sec		100 ml de produit reconstitué (Base eau)	
	344.48	kcal	19.50	kcal
	1456.71	kJ	82.46	kJ
Matières grasses (g)	4.74		0.27	
Dont acides gras saturés (g)	1.46		0.08	
Glucides (g)	69.86		3.95	
Dont sucres (g)	12.82		0.73	
Fibres (g)	1.65		0.09	
Protéines (g)	4.57		0.26	
Sel (g)	12.03		0.68	
Sodium (g)	4.81		0.27	
Potassium (g)	0.41		0.02	
Calcium (g)	0.02		0.00	
Phosphore (g)	0.05		0.00	
Rapport Protéines/MG	0.96		0.96	

ENGAGEMENTS QUALITÉ

- ✓ Produit élaboré à partir de matières soumises à des critères rigoureux de sélection et de traçabilité
- ✓ Tous nos fournisseurs de matières premières proviennent de l'Union Européenne
- ✓ Produit non ionisé conforme au règlement 1999/2/CE
- ✓ Système de management de la qualité certifié ISO 9001 : 2008 depuis 2000
- ✓ Système de management de la sécurité des denrées alimentaires certifié ISO 22000 : 2005 depuis 2012
- ✓ Méthode réglementaire HACCP en place

COMMENTAIRES

Produit ne nécessitant pas de numéro d'agrément sanitaire en vertu de l'article premier du règlement (CE) n° 853/2004
Préconisation de dosage pour un mouillement léger de cuisson :
30 g de produit déshydraté + 1 litre d'eau = 1 litre de jus
La boîte + 33 litres d'eau = 33 litres de jus
*** Ces matières n'apportent pas d'allergène direct.

Produit fabriqué en France par l'entreprise
MADA certifiée ISO 9001 : 2008 et ISO 22000 : 2005



16, rue de la Saugue
BP 10237
68704 CERNAY CEDEX

Tél. standard 03.89.82.30.29 - Fax 03.89.38.98.97
email : produits.neff@mada.fr
Service Qualité : 03.89.82.30.29

Fiche technique & logistique - Version n° 25 du 26/09/2016

A la date indiquée ci-dessus les informations contenues dans ce document sont à notre connaissance exactes, elles sont données sous réserve de modifications ultérieures.
La responsabilité des prescripteurs et des clients consiste à s'assurer que ce produit est autorisé et conforme à la réglementation en vigueur.

Pensez à l'environnement avant d'imprimer cette fiche technique, vous pouvez la télécharger sur www.neffmada.fr

CODE PRODUIT

5733

Fond de sauce déshydraté

Boîte de 1 kg pour 16 litres

(unité de facturation)

ALLERGÈNES

Liste des allergènes selon la Directive 2003/89/CE	Matière première concernée	Présence (OUI) Absence (NON)	Allergènes présents sur le site
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)		NON	OUI
Oeufs et produits à base d'oeufs		NON	OUI
Soja et produits à base de soja		NON	OUI
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales		NON	OUI
Poissons et produits à base de poissons		NON	OUI
Crustacés et produits à base de crustacés		NON	OUI
Fruits à coques, à savoir : - amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.) - noisettes (<i>Corylus avellana</i>) - noix (<i>Juglans regia</i>) - noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>) - noix de pécan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch) - noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>) - pistaches (<i>Pistacia vera</i>) - noix de Macadamia et noix du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) - et produits à base de ces fruits		NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides		NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		NON	NON
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L exprimées en SO2		NON	OUI
Céleri et produits à base de céleri		NON	OUI
Moutarde et produits à base de moutarde		NON	OUI
Lupin et produits à base de lupin		NON	OUI
Mollusques et produits à base de mollusques		NON	NON

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Micro-organismes	Méthodes de référence	Méthodes par défaut	Limites	
			m	M
Flore mésophile totale	ISO 4833-1		300 000/g	3 000 000/g
E. coli	NF ISO 16649-2	3M 01/08-06/01	10/g	100/g
Levures	NF V 08-059		100/g	1 000/g
Moisissures			100/g	1 000/g
Bacillus cereus	NF EN ISO 7932	BKR 23/06-02/10	1 000/g	10 000/g
Staphylococcus coag+	ISO 6888-2	3M 01/09-04/03B	10/g	100/g
ASR	NF V08-061		10/g	100/g
Salmonelles	BRD 07/11-12/05	BKR 23/04-12/07	Absence dans 25 g	

DONNÉES LOGISTIQUES

Unité consommateur (UC)	Code EAN	Poids net UC	Poids brut UC (kg)	Dimensions UC (cm)		
Boîte	Indiqué sur UC et UD	1 kg	1.253	Ø 13 x H 17		
Unité distributeur (UD)	Nb d'UC/UD	Poids net UD (kg)	Poids brut UD (kg)	Dimensions UD (cm)		
Carton	10	10.00	12.530	L 66 x l 27 x H 19		
Palette	UD/Couche	Couches/pal.	Nb d'UD/palette	Nb d'UC/palette	Poids brut pal. (kg)	(L x l x H) cm
EUR non gerbable	5	6	30	300	401	120 x 80 x 130

Produit fabriqué en France par l'entreprise
MADA certifiée ISO 9001 : 2008 et ISO 22000 : 2005



16, rue de la Saugue
BP 10237
68704 CERNAY CEDEX

Tél. standard 03.89.82.30.29 - Fax 03.89.38.98.97
email : produits.neff@mada.fr
Service Qualité : 03.89.82.30.29

Fiche technique & logistique - Version n° 25 du 26/09/2016

A la date indiquée ci-dessus les informations contenues dans ce document sont à notre connaissance exactes, elles sont données sous réserve de modifications ultérieures.
La responsabilité des prescripteurs et des clients consiste à s'assurer que ce produit est autorisé et conforme à la réglementation en vigueur.

Pensez à l'environnement avant d'imprimer cette fiche technique, vous pouvez la télécharger sur www.neffmada.fr