

CODE PRODUIT

6590

Sauce déshydratée

Boîte de 1 kg pour 12,5 litres

(unité de facturation)

UTILISATION

Pour accompagner les viandes rouges et blanches

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 80 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

Amidon modifié de pomme de terre - Matières grasses végétales : Huile de tournesol, huile de colza - Féculé de pomme de terre - Arômes - Sel - Poivre 6,2 % (Poivre gris, poivre vert, poivre blanc) - Oignon - Extrait de levure - Tomate - Epaisissant : Gomme de cellulose - Sucre - Sirops de glucose de maïs et de blé - Ail - Colorant : E150c - Maltodextrine de blé - Protéines de **lait** - Extrait de paprika.

ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LA RECETTE

Lait, Céréales SANS GLUTEN en conformité avec le règlement CE n°41/2009

DOSAGE

| <u>Produit déshydraté</u> | <u>Rendement</u> |
|---------------------------|------------------|
| 80 g | 1.00 litre |
| 1 kg | 12.50 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) | |
|------------------------------|----------------------|------|--|------|
| | | | | |
| | 362.93 | kcal | 26.88 | kcal |
| | 1524.40 | kJ | 112.92 | kJ |
| Matières grasses (g) | 11.71 | | 0.87 | |
| Dont acides gras saturés (g) | 2.03 | | 0.15 | |
| Glucides (g) | 52.12 | | 3.86 | |
| Dont sucres (g) | 8.38 | | 0.62 | |
| Fibres (g) | 5.71 | | 0.42 | |
| Protéines (g) | 9.26 | | 0.69 | |
| Sel (g) | 13.43 | | 1.00 | |
| Sodium (g) | 5.37 | | 0.40 | |
| Potassium (g) | 0.65 | | 0.05 | |
| Calcium (g) | 0.03 | | 0.00 | |
| Phosphore (g) | 0.10 | | 0.01 | |
| Rapport Protéines/MG | 0.79 | | 0.79 | |

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

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° 13 du 22/08/2016

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
6590
Sauce déshydratée
Boîte de 1 kg pour 12,5 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) | Protéines de lait | OUI | 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 SO ₂ | | 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 |
| EUR non gerbable | 5 | 6 | 30 | 300 |
| | | | | Poids brut pal. (kg) |
| | | | | 401 |
| | | | | (L x l x H) cm |
| | | | | 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@neffmada.fr
 Service Qualité : 03.89.82.30.29

Fiche technique & logistique - Version n° 13 du 22/08/2016

 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