

	FICHE TECHNIQUE		Réf :	7SAUFOR13 IND 01
	<h1>Sauce Forestière</h1>		Date de création :	19/12/2022
			Date de révision :	27/02/2023
			Visa :	MS
			CODE EAN	
700 g pour 7 L		3 306 400 006 015		

DENOMINATION LEGALE	AVANTAGES ET BENEFICES
Préparation déshydratée et aromatisée pour sauce forestière	/

LISTE DES INGREDIENTS DESHYDRATES

Maltodextrine, Farine de blé (contient **GLUTEN**), Fécule de pomme de terre, Huiles végétales (tournesol oléique , colza), Sel, Champignons de Paris 4,8%, Bolet 3%, Extrait de levure, Poudre de cèpes 1,8%, Lactose (**LAIT**), Arôme naturel, Echalote, Extrait de malt d'ORGE (contient **GLUTEN**), Arômes, protéines de **LAIT**, Poivre noir

Traces éventuelles de : *Crustacés, œuf, poisson, soja, céleri, mollusques*

ALLERGENES MAJEURS	ENGAGEMENTS QUALITE
Gluten, Lait	 
INFOS PLUS	
Sticker (autocollant) de traçabilité détachable et repositionnable	

MODE D'EMPLOI	SUGGESTIONS D'UTILISATION
100g de préparation déshydratée pour 1 L d'eau	La sauce forestière est une sauce de cuisson pour les escalopes devolaille et pièces de boeuf.
Verser la préparation déshydratée en pluie dans l'eau bouillante ou froide. Porter à ébullition, laisser cuire 3 minutes à feu doux.	

DOSAGE				
	Poids	Liquides(s) de réhydratation		Restitution
pour la boîte	700g	Eau		7,3 L Soit 140 portions de 50 mL
		7L		

	FICHE TECHNIQUE		Réf :	7SAUFOR13 IND 01
	<h1>Sauce Forestière</h1>		Date de création :	19/12/2022
			Date de révision :	27/02/2023
			Visa :	MS
	700 g pour 7 L		CODE EAN	
		3 306 400 006 015		

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de produit déshydraté	Pour 100 mL de produit reconstitué*
Valeurs énergétiques (kJ)	1507	145
Valeurs énergétiques (kcal)	357	34
Matières Grasses (g)	7,7	0,7
dont Acides Gras Saturés (g)	0,7	<0,1
Glucides (g)	63	6
dont sucres (g)	4,1	<0,5
Fibres (g)	3,4	<0,5
Protéines (g)	7,3	0,7
Sel (g)	7,2	0,69

*Selon le mode d'emploi : 100 g/L

CONSERVATION ET STOCKAGE**Date de Durabilité Minimale (DDM)****24** mois dans son emballage d'origineAvant ouverture :

A conserver dans un endroit sec et frais.

INFORMATIONS TECHNIQUES**Critère microbiologiques :**

FTAM < 300 000 ufc/g – E coli <100 ufc/g – Staphylocoques à coagulase positive < 100 ufc/g – Bacillus Cereus < 10000 ufc/g – Salmonelles : absence dans 25 g.

Organismes génétiquement modifiés : Le présent produit ne contient pas de matières premières génétiquement modifiées ou issus d'organismes génétiquement modifiés. Par conséquent, ce produit n'est pas soumis à une obligation d'identification au sens des règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003 du 22/09/2003.

Ionisation : Le présent produit n'a pas subi de traitement ionisant et ne contient pas de matières premières ayant subi un traitement ionisant.

DONNEES LOGISTIQUES

	Type UVC/UD	Code EAN	Poids Net		Poids Brut		Dimensions (L x l x H) en mm
Unité de vente consommateur (uvc)	Etui	3 306 400 006 015	0,7	kg	0,752	kg	170 x 62 x 220
Unité de distribution	Carton	13 306 400 006 012	4,2	kg	4,731	kg	374 x 174 x 223
Palette			302,4	kg	355,632	kg	1070 x 722 x 1338
	Nbre UVC par Carton	Nbre Carton par Couche	Couches par Palette		Nbre Carton par Palette		Nbre UVC par Palette
	6	12	6		72		432

NOUS CONTACTER

SOMAPRO - 9 rue du Val Clair - ZI Pompelle - CS 30007 - 51683 REIMS Cedex 2

Tél: 03.26.50.61.30 - Fax: 03.26.50.61.33

Vous pouvez également nous contacter par mail : info@somapro.fr