	FICHE TECHNIQUE		Réf :	7SAUPOV25 IND 01
	<h1>Sauce Poivre vert</h1>		Date de création :	19/12/2022
			Date de révision :	/
			Visa :	MS
			CODE EAN	
800 g pour 8 L		3 306 400 006 060		

DENOMINATION LEGALE	AVANTAGES ET BENEFICES
----------------------------	-------------------------------

Préparation déshydratée et aromatisée pour sauce au poivre vert	/
---	---

LISTE DES INGREDIENTS DESHYDRATES

Maltodextrine, Fécule de pomme de terre, Farine de blé (contient **GLUTEN**), Sel, Huiles végétales (tournesol oléique, colza), Extrait de levure, Epices : poivre vert 3,5 % - poivre blanc, Tomate, Lactose (**LAIT**), Arômes, Echalote, Proteines de **LAIT**, Oignon, Ail, Arôme naturel de vin blanc, Acidifiant : acide citrique, Plantes aromatiques : laurier - thym.

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 Verser la préparation déshydratée en pluie dans l'eau bouillante ou froide tout en fouettant. Porter à ébullition et cuire 3 minutes à feu doux.	La sauce poivre vert accompagne parfaitement les viandes rouges et blanche. Elle a une excellente réhydratation à l'eau bouillante, est idéale pour les liaisons froides et possède un bon maintien au bain-marie. Vous pouvez personnaliser votre sauce en ajoutant du beurre, de la crème, du cognac, du porto ou du jus de cuisson de votre viande.
--	---

DOSAGE

	Poids	Liquides(s) de réhydratation			Restitution
pour la boite	800g	Eau			8 L
		8 L			Soit 160 portions de 50 mL

	FICHE TECHNIQUE		Réf :	7SAUPOV25 IND 01
	Sauce Poivre vert		Date de création :	19/12/2022
			Date de révision :	/
			Visa :	MS
			CODE EAN	
800 g pour 8 L		3 306 400 006 060		

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de produit déshydraté	Pour 100 mL de produit reconstitué*
Valeurs énergétiques (kJ)	1444	144
Valeurs énergétiques (kcal)	343	34
Matières Grasses (g)	9,4	0,9
dont Acides Gras Saturés (g)	0,9	<0,1
Glucides (g)	57	5,7
dont sucres (g)	5,9	0,6
Fibres (g)	2,1	<0,5
Protéines (g)	6,4	0,6
Sel (g)	14,7	1,5

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

CONSERVATION ET STOCKAGE**Date de Durabilité Minimale (DDM)****18** 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	3 306 400 006 060	0,8	kg	0,852	kg	170 x 62 x 220
Unité de distribution	Carton	13 306 400 006 067	4,8	kg	5,331	kg	374 x 174 x 223
Palette			345,6	kg	398,832	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