

# Fiche technique :

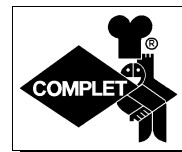
## COMPLET préparation pour sauce SAUCE BLANCHE

Société COMPLET S.à.R.L.  
Rue Nationale - Puits Simon III  
BP 277

57605 FORBACH CEDEX

Tél : 03 87 87 63 38

Télécopie : 03 87 88 41 79



Code article 1717 Référence: 20044.09

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Type du conditionnement	Carton
Taille du conditionnement	4 x 2,5 kg
DLUO	12 mois
Stockage	Dans un endroit frais et sec

### QUALITÉ SENSORIELLE

Aspect, couleur	Mélange en poudre, blanc
Goût, odeur	Poivre, muscade

### CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES

Support d'analyse	Mixte
Lipides	18,2 % (dont AG saturés 8,8 %)
Protéines	5,2 %
Glucides	61,1% (dont sucres 28,3%)
Sodium	1,8%
Equivalent/sel	4,5%
Divers	Fibres : 0,7 %
Valeur nutritionnelle	432 kcal / 100 g 1807 kJ / 100 g

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Salmonelles / 25 g	Abs
Staph. aureus/ 1g	< 10
Enterobactéries / 1g	< 100
Bacillus Cereus / 1g	< 100
E Coli / 1g	< 10
Flore aérobie / 1g	< 10 000
Moisissures / 1g	< 100
Levures / 1g	/
ASR	/

Les valeurs nutritionnelles ne sont qu'indicatives.

Ingrédients	Poudre de LACTOSERUM, amidon modifié, matière grasse de palme, sirop de glucose, sel, protéines de LAIT, épaississant E401, stabilisant E450, sucre, épice, colorants : (E101, E160a). Peut contenir des traces de : gluten, œufs, soja, fruits à coques, lupin. Fabriqué en France.
-------------	--

Date 02/04/2015 Version I

### MODE D'EMPLOI - CARACTERISTIQUES:

RECETTE DE BASE :  
COMPLET Préparation pour Sauce Blanche 300 g  
Eau ou lait 1 l  
Mélanger COMPLET Préparation pour Sauce blanche et l'eau ou le lait dans la cuve du batteur mélangeur jusqu'à obtention d'une sauce lisse et onctueuse. Cette base convient à de nombreuses préparations, des pâtisseries salées aux plats cuisinés. Elle supporte la congélation et la cuisson.

Valeurs nutritionnelles indicatives pour 100g de produit reconstitué selon la recette : 100kcal/417kJ, Lipides 4,2%(dont AG saturés 2%), protéines 1,2%, glucides 14,1%(dont sucres 6,5%), fibres 0,2%, Sodium 0,4%(équivalent/sel 1,1%).

Nos techniciens sont à votre service pour toute information complémentaire.

Ces informations sont valables à ce jour, 16/12/2015 et peuvent être sujettes à modifications.