



berthelet®

Fiche technique

Produit : Mélange pour sauce Bar-B-Q
Marque : Berthelet
Code : 0136011 / 0136227 / 0136055 / 0136018

Description : Un mélange d'ingrédients secs de couleur orange développé pour reconstituer une sauce lisse au goût caractéristique de Bar-B-Q.

Ingrédients : Amidon de maïs, farine de blé, sel, extraits secs de glucose, amidon de maïs modifié, huile de canola, tomate en poudre, glutamate monosodique, extraits d'épices, ail en poudre, oignon en poudre, caramel en poudre (sulfites), paprika, acide citrique, betterave en poudre.
Contient : blé.

Mode d'emploi : À 250 mL (1 tasse) d'eau froide, ajouter 75 g (2,6 oz) (environ ½ tasse) de mélange pour sauce, bien mélanger. Ajouter le mélange à 750 mL (3 tasses) d'eau bouillante. Ramener à ébullition en brassant constamment. Mijoter 3 minutes et servir.

Spécifications chimiques et physiques :

Humidité : 10% maximum Apparence : poudre orange

Spécifications microbiologiques :

Compte total(SPC) : 100 000/g maximum
Levures &
Moisissures : 500/g maximum
E.Coli : négatif
Salmonelle : négatif

Informations nutritionnelles :

Voir feuille ci-jointe

Format : 1 kg, 2.27 kg, 5 kg, 18 kg

Emballage, entreposage et conservation :

Emballé dans des contenants de plastique ou dans des sacs de plastique et des chaudières de plastique. Garder le contenant bien fermé et conserver dans un endroit frais et sec. Se conserve 18 mois lorsque entreposé correctement

mise à jour
le 20 septembre 2018

Geneviève Nolet pour
Marthe St-Cerny
Superviseure R&D
Berthelet Inc.