

## FICHA TÉCNICA

### R001 ROUX BLANCO

#### CARACTERÍSTICAS

---

Condimento preparado en polvo constituido por una mezcla equilibrada de ingredientes.

VALOR NUTRICIONAL (100g):

Kcal	485.25
Proteína (g)	7.52
Grasa (g)	27.26
grasa saturada (g)	0.44
Hidratos de carbono(g)	52.46
sal (g)	0

#### UTILIZACIÓN

---

Para espesar y ligar salsas.

#### MODO DE EMPLEO

---

80-100 g por litro de agua.

Véase información complementaria.

#### COMPOSICIÓN

---

Harina de trigo, grasa vegetal hidrogenada (contiene proteínas de leche).

#### DATOS ANALÍTICOS

---

Microbiología

Salmonella Ausencia/25g

E. Coli <= 10 ufc/g

C. Sulfito-Reductores <= 100 ufc/g

#### FORMAS DE PRESENTACIÓN, VENTA Y ALMACENAMIENTO

---

Sacos, papel Kraft, de 25 Kg.

Bolsas, laminado plástico metalizado, de 2 y 5 Kg. Botes 800 g.

Conservar en sitio fresco, seco y abrigado de la luz.

Mario Picher Terol

Director técnico laboratorio

*Nuestra empresa dispone de planta piloto y laboratorio para la demostración y control de los productos. Además ofrece su Departamento Técnico para establecer las condiciones óptimas de fabricación, en función de las disponibilidades de cada industria, y para asesorar en el cumplimiento de las disposiciones vigentes. CEYLAN se reserva el derecho de modificar la composición, dependiendo del desarrollo tecnológico y de las normativas vigentes.*

*Esta ficha tiene validez mientras no exista una edición posterior. Consultar edición vigente.*

Artículo .....: 107051

Ed. ...: 28/06/13/3

Fecha de revisión : 28/06/2013