

	Code produit : 1786	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : 7906816 Code vrac : 7906802 indice 4 Réf. R&D : 034E0701	Préparation déshydratée pour DUXELLES DE CHAMPIGNONS (700g)	Créée le : 21.05.2007 Révisée le : 08.11.18 (6) Par MRL Page 1 / 1

LISTE DES INGREDIENTS ET DECLARATION DES ALLERGENES (Règlementation (UE) n°1169/2011)

Echalote rissolée (huile de palme, antioxydant : extrait de romarin), champignons de Paris et champignons de Paris rissolés (huile de palme, antioxydant : extrait de romarin)(38,89%), oignon rissolé (huile de palme, antioxydant : extrait de romarin), jus concentré de citron en poudre (maltodextrine de maïs et/ou de pomme de terre), sel, épice.

MODE D'UTILISATION

Délayer la Duxelles de Champignons dans la préparation de votre choix. Laisser cuire.

L'utilisations de la Duxelles de Champignons est identique à une duxelles fraîche dans les farces, en garniture, et dans divers apprêts dits « à la Duxelles »

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté
Energie (kJ):	1845
Energie (kcal):	441
Matières grasses en g	21
Dont acides gras saturés en g:	9,9
Glucides en g	46
Dont sucres en g:	9,2
Protéines en g	12
Sel (Na x 2,5) en g	1,3

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobie sulfite-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoque pathogènes	<	100 /g
Salmonella spp		absence /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 24 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boite de 700 grammes.

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.