

	Code produit : 1104 Réf info : 7952118 Code vrac : 7952102 indice 8 Réf. R&D : 202E1004	FICHE TECHNIQUE Préparation déshydratée pour POTAGE MINISTRONE (938g)	Créée le : 10.01.91 Révisée le : 05.08.19 (9) Par MRL Page 1 / 1

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

Pâtes (semoule de blé, blanc d'œuf en poudre) (**gluten, œuf**), sirop de glucose de blé, pomme de terre (antioxydant : E223) (**sulfites 13ppm**), sel, fécule de pomme de terre, haricot brun, tomate, carotte, arômes naturels, farine de riz, huile d'olive, plantes aromatiques, épices, oignon, poireau, courgette, petit pois, haricot vert, épaississant : gomme xanthane.

Légumes : 26.05%

MODE D'UTILISATION

Dosage : 75g pour 1 litre d'eau. **Soit un sachet pour 12.5 litres d'eau** (50 portions).

Délayer la préparation dans un peu d'eau froide. Verser celle-ci dans le reste d'eau bouillante. Porter à ébullition. Laisser mijoter à petits bouillons 10 à 12 minutes.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 250 ml d'eau (poids d'une portion environ 269g)
Energie (kJ):	1420	271
Energie (kcal):	336	64
Matières grasses en g	4.0	0.8
Dont acides gras saturés en g:	0.8	0.2
Glucides en g	63	12
Dont sucres en g:	11.3	2.1
Protéines en g	9.2	1.7
Sel (Na x 2,5) en g	10.5	2.0

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	<	1 000 /g
Anaérobies sulfito-réducteurs	<	100 /g
Staphylocoques 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

Sachet de 938 grammes.

Cartons de 24 sachets

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.