Côte Ouest restauration	**Code produit : 1109**	**FICHE TECHNIQUE**	
	Réf info : 7951118 Code vrac : 7951102 indice 11 Réf. R&D : 174E1008	***Préparation déshydratée pour VELOUTE DE TOMATE (810g)***	Créée le : 08.01.91 Révisée le : 15.10.2026 (15) Page 1 / 1

DEFINITION PRODUIT

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un velouté à la tomate aromatisé tomate.

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement (UE) n°1169/2011)

Farine de blé (**gluten**), tomate (28%), sel, farine de riz, sucre, fécule de manioc, arômes, huile de tournesol, oignon, plante aromatique, épice, acidifiant : acide citrique.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 65g pour 1 litre d'eau. **Soit un sachet pour 12,5 litres d'eau** (50 portions).

Délayer la préparation dans l'eau froide. Porter à ébullition en remuant. Laisser mijoter à petits bouillons 5 à 7 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 266,2g)
Energie (kJ) :	1342	217
Energie (kcal) :	317	51
Matières grasses en g :	2,4	< 0,5
Dont acides gras saturés en g :	0,3	< 0,1
Glucides en g :	62	10
Dont sucres en g :	22	3,6
Fibres en g :	6,3	1,0
Protéines en g :	8,6	1,4
Sel (Na x 2,5) en g :	10,5	1,7

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
Anaérobies sulfito-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoques pathogènes	<	100 /g
Salmonella spp		non détecté /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

Sachets de 810 grammes.

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation 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 règlementation 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.