

	Code produit : 1110 Réf info : 7952418 Code vrac : 7952402 indice 17 Réf. R&D : 215E1007	FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée pour</i> SOUPE DE POISSON A LA PROVENCALE <i>(1kg)</i>	Créée le : 12.08.92 Révisée le : 15.12.2022 (13) Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'une soupe de poisson

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

Farine de blé (**gluten**), pomme de terre, poudre de poisson (14%) (**poisson**), sel, tomate, oignon, ail, arômes naturels, sucre, huile d'olive, cognac (sel, poivre), épaississant : gomme xanthane, plantes aromatiques, épices, colorant : extrait de paprika.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 80g pour 1 litre d'eau. **Soit un sachet pour 12,5 litres d'eau**

Rendement : 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 4 à 5 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 270g)
Energie (kJ) :	1358	273
Energie (kcal) :	321	65
Matières grasses en g :	4,4	0,9
Dont acides gras saturés en g :	1,1	0,2
Glucides en g :	49	9,8
Dont sucres en g :	9,3	1,9
Fibres en g :	4,9	1,0
Protéines en g :	19	3,8
Sel (Na x 2,5) en g :	11,5	2,3

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
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

Sachet de 1 kilogramme.

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.