Code produit : 1111	FICHE TECHNIQUE	
Réf info : 7951618 Code vrac : 7951602 indice 6 Réf. R&D : 041M11012	***Préparation déshydratée pour VELOUTE D'ASPERGE***	Créée le : 02.03.2011 Révisée le : 15.10.2026 (7) Page 1 / 1

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

Farine de blé (**gluten**), lactosérum en poudre (**lait**), sel, asperge (8%), farine de riz, crème en poudre (**lait**), huile de colza, arômes naturels, oignon, arôme naturel d'asperge (0,5%), épaississant : gomme xanthane, épices, plante aromatique.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 70g de préparation pour 1 litre d'eau. **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 5 à 6 minutes.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 250mL d'eau (poids d'une portion environ 268g)
Energie (kJ) :	1370	247
Energie (kcal) :	325	59
Matières grasses en g :	6,8	1,2
Dont acides gras saturés en g :	1,7	0,3
Glucides en g :	52	9,4
Dont sucres en g :	18	3,2
Fibres en g :	5,9	1,1
Protéines en g :	11	2,0
Sel (Na x 2,5) :	12,5	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
Anaérobie sulfito-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoque pathogènes	<	100 /g
Salmonelle		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 875grammes.
Carton de 20 sachets

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.