Code produit : 1112	FICHE TECHNIQUE	
Réf info : 7951518 Code vrac : 7951502 indice 5 Réf. R&D : 061M11033	***Préparation déshydratée pour VELOUTE DE CHAMPIGNON (875g)***	Créée le : 11.03.2011 Révisée le : 15.10.2026 (9) Page 1 / 1

DEFINITION PRODUIT

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un velouté de champignon aromatisé.

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

Farine de blé (**gluten**), fécule de pomme de terre, lait entier en poudre (**lait**), sel, champignons (5,62%) (champignon de couche, boletus luteus), arômes, oignon, huile de colza, extrait de malt, plante aromatique.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 70g de préparation pour 1 litre d'eau. 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 quelques 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 267,5g)
Energie (kJ) :	1390	246
Energie (kcal) :	329	58
Matières grasses en g :	6,0	1,1
Dont acides gras saturés en g :	3,3	0,6
Glucides en g :	57	10
Dont sucres en g :	7,5	1,3
Fibres en g :	3,6	0,6
Protéines en g :	10	1,8
Sel (Na x 2,5) en g :	14,3	2,5

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
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 = 18 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 875grammes.

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.