

	Code produit : 1118 Réf info : 7952717 Code vrac : 7952702 indice 7 Réf. R&D : 213E1001	FICHE TECHNIQUE Préparation déshydratée pour POTAGERE DE LEGUMES (938 gr)	Créée le : 25.11.03 Révisée le : 09.04.18 (11) Par RG Page 1 / 1

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

Farine de blé (**gluten**), pomme de terre (émulsifiant : E471, stabilisant : E450, antioxydant : E222, correcteur d'acidité : E330) (**sulfites***), farine de riz, sel, arômes naturels, crème en poudre (**lait**), tomate (4,54%), huile de tournesol, poireau (3%), carotte (2%), oignon, sucre (**sulfites***), navet (1%) (antiagglomérant : E551), épices, épaississant : gomme xanthane.

Légumes : 10,54%.

Taux de sulfites : 20ppm max.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 75 g pour un 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 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 269g)
Energie (kJ):	1409	271
Energie (kcal):	334	64
Matières grasses en g	6,1	1,1
Dont acides gras saturés en g:	1,9	0,4
Glucides en g	56	11
Dont sucres en g:	8,8	1,7
Protéines en g	11	2,1
Sel (Na x 2,5) en g	10,0	1,9

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		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

Sachets de 938 grammes.

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.