

	<b>Code produit : 1126</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	<b>Réf. info : 7950418</b> Code vrac : 7950402 indice 6 Réf. R&D : 246E10052	<b>Préparation déshydratée pour</b> <b>MOULINEE DE LEGUMES DU SOLEIL</b> <b>(1062g)</b>	Créée le : 14.10.2010 Révisée le : 16.12.22 (7) Page 1 / 1

### DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'une soupe aux légumes

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

Farine de blé (**gluten**), tomate (28,5%), farine de riz, sel, crème en poudre (**lait**), sucre, huile de tournesol, ail (dont rissolé : huile de tournesol, antioxydant : E392), oignon, poivron rouge, huile d'olive, courgette, épaississant : E415, arômes, colorant : E160c, plantes aromatiques, acidifiant : E330, épice.

### MODE DE PREPARATION

Dosage : 85 g pour 1 litre d'eau soit un **sachet pour 12.5 litres (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 une portion réalisée avec 250 mL (poids d'une portion environ 271g)
Energie (kJ) :	1441	304
Energie (kcal) :	342	72
Matières grasses en g :	6,5	1,4
Dont acides gras saturés en g :	1,9	0,4
Glucides en g :	57	12
Dont sucres en g :	18	3,8
Fibres en g :	7,5	1,6
Protéines en g :	10	2,1
Sel (Na x 2,5) en g :	8,0	1,7

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut et/ou Fiche technique ingrédient des fournisseurs

### CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies sulfite-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 1062 g.

**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.