

	Code produit :1187	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : 79097091 Code vrac : 7909709 Réf R&D : 344L1301 indice 2	<i>Préparation déshydratée pour</i> LIANT A CUIRE POUR MANGER MAINS	Créée le : 07.01.2014 Par MH Révisée le : 10.12.2015 (2) Par LS Page 1 / 1

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

Protéines de blé (**gluten**), fécule de pomme de terre, fibre de blé, gélifiant : E407 (dextrose de maïs ou de blé, stabilisant : E508), extrait de levure (sel).

MODE D'UTILISATION

Dosage : 80 grammes pour 1kg de produit à texturer

Par exemple :

Bœuf bourguignon		
Références	Noms	Quantités
	Bœuf cuit haché	740g
	Fond de cuisson	260g
1187	Liant à cuire pour manger mains	80g

Mélanger le liant dans le fond de cuisson froid, ajouter le bœuf haché cuit. Mouler en moule silicone, filmer le moule et cuire au four vapeur durant 20 minutes (en fonction) de la taille du moule.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs nutritionnelles théoriques pour 100g reconstitué (sans viande, sans fond)
Energie (kJ)	1414	105
Energie (kcal)	355	25
Matières grasses en g	1,2	<0,5
Dont acides gras saturés en g	0,2	<0,1
Glucides en g	21	1,6
Dont sucres en g	0,6	<0,5
Protéines en g	53	3,9
Sel (Na x 2,5) en g	1,4	0,10

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / couleur : poudre blanche à beige.

Odeur / Goût : caractéristiques du produit.

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 = 18 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boite de 1kg.

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.