

	Code produit : COR1190 Réf info : COR1190 Code vrac : COR1190V Réf. R&D : 089L1703	FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée</i> STRUCTURGEL	Créée le : 06.07.2017 Par MH Révisée le : Page 1 / 1

DESCRIPTION

Gélifiant à dissolution instantanée à température ambiante.
 STRUCTURGEL peut être mise en œuvre à froid ou à chaud pour des recettes à déguster froides.
 Permet de préparer vos recettes classiques, en texture modifiée et manger mains.
 Ne modifie pas le goût des aliments
 Dosage flexible en fonction du degré de gélification souhaité.

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

Sirop de glucose de blé, gélatine de bœuf, antimoussant : mono et diglycérides d'acides gras.

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : aucun.

MODE D'UTILISATION

Dosage :

Texture pour mousse : 50g/litre de liquide
 Texture pour boisson gélifiée : 100g/litre de liquide
 Texture pour aspic et terrine: 150g/litre de liquide

Ajouter directement à la préparation à l'aide d'un batteur ou d'un mixer, jusqu'à dissolution complète.
 La dissolution au fouet est possible dans des préparations à température ambiante ou chaude.
 Réfrigérer jusqu'à la bonne gélification. La durée peut varier en fonction de la température de départ de la préparation et de la quantité.
 Pour les préparations riches en matières grasses l'utilisation d'un mixer ou la mise en œuvre à chaud est recommandé.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100 ml de produit fini (10 g de préparation remis en œuvre dans 90 ml d'eau environ)
Energie (kJ):	1615	162
Energie (kcal):	380	38
Matières grasses en g	<0,5	<0,5
Dont acides gras saturés en g:	<0,1	<0,1
Glucides en g	72	7.2
Dont sucres en g:	6.7	0.7
Protéines en g	23	2.3
Sel* (Nax2.5) en g	<0,01	0,03

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

*La teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement.

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 = 12 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Conditionnement : doypack 1.0 kg

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.