

Code produit : 1226

Réf info: 7908016

Code vrac : 7908002

Indice 10

Réf. R&D: 302A810

## FICHE TECHNIQUE

Préparation déshydratée pour

**CHAPELURE PROVENCALE** 

Créée le : 12.10.95 Révisée le : 19.09.2022

(15) Page 1 / 1

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

Chapelure (69,4%) (farine de blé, sel) (**gluten**), dextrose de blé, sel, ail, huile de tournesol, persil, basilic, sarriette, poivre, thym, arôme naturel.

#### **MODE D'UTILISATION**

En saupoudrage pour les gratins, les tomates provençales, les poêlées de légumes, les pommes de terre sablées, dans les farces...

#### **VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté
Energie (kJ):	1448
Energie (kcal):	343
Matières grasses en g :	5,4
Dont acides gras saturés en g :	2,4
Glucides en g:	63
Dont sucres en g:	12
Fibres en g:	3,5
Protéines en g :	8,8
Sel* (Na x 2,5) en g:	7,5

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
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**

Boîtes de 500 grammes.

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'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.