

	Code produit : 1228	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : 60502010 Code vrac : 605020101 Indice : 4 Réf. R&D : 176E1202	Préparation déshydratée pour EXTRAIT DE VIN BLANC	Créée le : 25.06.2012 Révisée le : 20.07.2021 (5) Par MHA Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée pour extrait de vin blanc.

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

Extrait de vin blanc distillé (maltodextrine de maïs et/ou de pomme de terre) (**sulfites***), dextrose de blé, huile de tournesol, antiagglomérant : carbonate de magnésium.

* **taux de sulfites : 29,5 ppm max**

MODE D'UTILISATION

Dosage indicatif : 40 à 60g de poudre d'extrait de vin blanc par litre.

Le vin blanc en poudre s'utilise dans toutes les préparations à base de vin blanc : sauces...A diluer dans les fonds, les fumets ou dans de l'eau (chaude ou froide).

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté
Energie (kJ) :	1470
Energie (kcal) :	346
Matières grasses en g :	1,2
Dont acides gras saturés en g :	0,1
Glucides en g :	82
Dont sucres en g :	39
Protéines en g :	1,8
Sel (Na x 2,5) en g :	0,05

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

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect: poudre blanche à beige.

Goût/odeur : doux et fruité

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Sulfito-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

24 sachets plastiques de 1 kg par carton.

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.