

	Code produit : 1763	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : 7921116 Code vrac : 7921102 Indice 6 Réf. R&D : 101M110211	FLEURADE AIL PERSIL <i>(boîte de 500 g)</i>	Créée le : 10.08.11 Révisée le : 21/02/2024 (8) Par VBU Page 1 / 1

DEFINITION

Mélange déshydraté aromatisé spécialement développé pour assaisonner une large gamme de préparations alimentaires.

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

Sel, dextrose de blé, ail (18%), arômes naturels, épaississant : amidon modifié de tapioca (E1442), persil (4,2%), jus concentré de citron déshydraté (maltodextrine de maïs et/ou de pomme de terre), huile de tournesol.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 20g pour 1kg de légumes. Soit la boîte pour 25kg.

Saupoudrer la quantité de fleurade sur les légumes cuits. Mélanger et servir chaud.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté
Energie (kJ):	1083
Energie (kcal):	256
Matières grasses en g :	2,8
Dont acides gras saturés en g:	0,3
Glucides en g :	47
Dont sucres en g:	26
Fibres en g :	2.5
Protéines en g :	9,1
Sel (Na x 2,5) en g :	30,5

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		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

Boîte de 500g.

SECURITE ALIMENTAIRE

Le produit :

- ne contient pas d'organismes génétiquement modifié au sens des règlements européens n°1829/2003, n°1830/2003, et sa mise à jour, concernant les modalités d'étiquetage des denrées et ingrédients alimentaires contenant des additifs et arômes génétiquement modifiés ou produits à partir d'organismes génétiquement modifiés.

- ne subit aucun traitement par rayonnements ionisants, ou n'est pas obtenus à partir de matières premières ionisées.

Ce produit n'est pas concerné par la Directive 1999/2/CE du Parlement et du Conseil du 22 février 1999 concernant l'étiquetage des denrées alimentaires traitées par rayonnements ionisants.

ORIGINE

Produit mélangé en France.

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.