

	<b>Code produit : 1765</b> <b>Réf info : COR1765</b> Code vrac : COR1765V indice 6 Réf. R&D : 293P1505	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <i>Préparation déshydratée pour</i> <b>FLEURADE DOUCEUR</b> <b>POUR LEGUMES</b> <b>(500g)</b>	Créée le : 01.02.2016 (LS) Révisée le : 28.09.23 (3) Par VBU Page 1 / 1

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

Sel, sucre, maltodextrine de pomme de terre, arômes, épaississant : amidon modifiée de tapioca (E1442), sucre caramélisé, oignon rissolé (huile de tournesol, antioxydant : E392), oignon, huile de tournesol, persil, plante aromatique, épice.

**MODE D'UTILISATION**

*Dosage* : 20g pour 1kg de légumes.

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

Suggestions : Idéal avec des légumes type chou, racines ...

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté
Energie (kJ):	1225
Energie (kcal):	289
Matières grasses en g :	2,9
Dont acides gras saturés en g :	0,5
Glucides en g :	60
Dont sucres en g :	34
Fibres en g :	1,1
Protéines en g :	5,2
Sel (Na x 2,5) en g :	26,3

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 sulfite-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.

**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.