

Code produit : 1939

Réf info : COR1939

Code vrac : COR1939V

Indice 4

Réf. R&D: 347P1601

FICHE TECHNIQUE

Préparation déshydratée pour EAU GELIFIEE PARFUM POIRE SANS SUCRES AJOUTES EDULCOREE A L'ACESULFAME

Révisée le : 22.07.2019 (3)

Créée le : 18.01.2017 (LS)

Par TAD Page 1 / 1

# **LISTE DES INGREDIENTS** (Règlementation (UE) n°1169/2011)

Maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs, épaississant : gomme de guar, huile de tournesol, édulcorant : acésulfame de potassium, arômes, extrait de carthame (maltodextrine de maïs et/ou de pomme de terre), épinard.

#### **DECLARATION DES ALLERGENES**

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

### MODE D'UTILISATION

Dosage:

Consistance sirop	Consistance semi-liquide	Consistance semi-solide
30 g de poudre	30 g de poudre	30 g de poudre
+ 1,6 L d'eau	+ 1,2 L d'eau	+ 0,8 L d'eau

Verser la préparation sur le volume d'eau froide, tout en mélangeant au fouet. Bien lisser.

#### **VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100 ml de produit fini (remis en œuvre dans 98ml d'eau au dosage 30g/1,6L d'eau)
Energie (kJ):	1877	33
Energie (kcal):	447	8
Matières grasses en g :	1,0	<0,5
Dont acides gras saturés en g :	0,1	<0,1
Glucides en g:	87	1,6
Dont sucres en g:	3,0	<0,5
Protéines en g :	2,4	<0,5
Sel* (Na x 2,5) en g :	0,08	<0,01

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

Contient des sucres naturellement présents.

# 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 = 24 mois en emballage fermé d'origine.

#### **CONDITIONNEMENT**

Sachets de 30 grammes – boites de 10 sachets

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'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 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.

<sup>\*</sup>La teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement.