Côte Ouest restauration	**Code produit : 1945**	**FICHE TECHNIQUE**	
	Réf info : COR1945 Code vrac : COR1935V Indice : 4 Réf. R&D : 224P16053	***Préparation déshydratée pour EAU GELIFIEE PARFUM CITRON SANS SUCRES AJOUTES EDULCOREE A L'ACESULFAME***	Créée le : 25.01.2017 (LS) Révisée le : 31.07.2026 (1) Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée spécialement développée pour la réalisation d'eau gélifiée édulcorée parfum citron sans sucres ajoutés édulcorée à l'acésulfame de potassium.

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

Epaississant : gomme de guar, maltodextrine de pomme de terre, arômes, acidifiant : acide citrique, jus de citron concentré (maltodextrine de maïs et/ou de pomme de terre), colorant : curcumine, huile de tournesol, édulcorant : acésulfame de potassium.

DECLARATION DES ALLERGENES

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

MODE D'UTILISATION

Dosage : 30g pour 0,8 à 1,6 litre d'eau. **Soit 1 doy pack pour 20 à 40 litres d'eau.**
Verser la préparation sur le volume d'eau froide, tout en mélangeant au fouet. Bien lisser.
1 mesurette = 5,5g

Volume	Consistance sirop (30g/1,6L d'eau)	Consistance semi-liquide (30g/1,2L d'eau)	Consistance semi-solide IDDSI 4 (30g/0,8L d'eau)
1 verre (200mL)	0,5 mesurette	1 mesurettes	1,5 mesurettes
1L	3,5 mesurettes	4,5 mesurettes	6,5 mesurettes

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100 ml de produit fini (remis en œuvre dans 95ml d'eau au dosage 30g/1,6L d'eau)
Energie (kJ) :	1200	19
Energie (kcal) :	287	5
Matières grasses en g :	1,7	<0,5
Dont acides gras saturés en g :	0,2	<0,1
Glucides en g :	44	0,8
Dont sucres en g :	<0,5	<0,5
Protéines en g :	2,3	<0,5
Sel* (Na x 2,5) en g :	0,10	<0,01

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

*La teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement.
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

Doypack de 750g.

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.