Côte Ouest restauration	**Code produit : 1970**	**FICHE TECHNIQUE**	
	Réf info : 7742114 Code vrac : 7742102 Indice : 8 Réf. R&D : 236A16019	***Préparation déshydratée pour EAU GELIFIEE PARFUM PECHE Instantanée***	Créée le : 19.08.2009 Révisée le : 30.07.2026 (7) Par MHA Page 1 / 1

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

Sucre, épaississant : gomme de guar, dextrose de blé, arômes, huile de tournesol, colorants : extrait de paprika-extrait de curcuma.

DECLARATION DES ALLERGENES

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

MODE D'UTILISATION

Dosage :

Consistance sirop	Consistance semi-liquide	Consistance semi-solide IDDSI 4
80 g de poudre + 1,6 L d'eau	80 g de poudre + 1,3 L d'eau	80 g de poudre + 1 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 100g de produit reconstitué (remis en œuvre dans 92mL d'eau au dosage 80g/1L d'eau)
Energie (kJ) :	1523	111
Energie (kcal) :	361	26
Matières grasses en g :	1,2	<0,5
Dont acides gras saturés en g :	0,1	<0,1
Glucides en g :	78	6,2
Dont sucres en g :	77	6,2
Protéines en g :	1,0	<0,5
Sel* (Na x 2,5) en g :	0,03	<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.

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

Sachet de 80 grammes.
Carton 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.