


| | | | |
|---|---|---|--|
|  | Code produit : 1989 Réf info : COR1989 Code vrac : COR1979V Indice 4 Réf. R&D : 336P16055 | FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée pour</i> EAU GELIFIEE PARFUM POIRE <i>Instantanée</i> | Créée le : 17.01.2017 (LS) Révisée le : 22.07.19 52° Par TAD Page 1 / 1 |
| | | | |

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

Sucre, épaississant : gomme de guar, huile de tournesol, 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 : 80g pour 1 à 1,6 litre d'eau. **Soit un doypack pour 10 à 16 litres d'eau.**

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

1 mesurette = 8g

| Volume | Consistance sirop (80g/1,6L d'eau) | Consistance semi-liquide (80g/1,3L d'eau) | Consistance semi-solide (80g/1L d'eau) |
|-----------------|---------------------------------------|--|---|
| 1 verre (200mL) | 1 mesurette | 1,5 mesurettes | 2 mesurettes |
| 1L | 5 mesurettes | 7,5 mesurettes | 10 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 80g/1,6L d'eau) |
|--------------------------------|---|--|
| Energie (kJ): | 1805 | 83 |
| Energie (kcal): | 427 | 20 |
| Matières grasses en g | 1,0 | <0,5 |
| Dont acides gras saturés en g: | 0,1 | <0,1 |
| Glucides en g : | 95 | 4,5 |
| Dont sucres en g: | 78 | 3,7 |
| 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 | | 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 800 grammes.

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.