

	Code produit : 3900	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info: COR3900 Code vrac : COR3900V indice 3 Réf. R&D : 219P19013	Préparation déshydratée pour JUS DE RÔTI VEGGIE	Créée le : 15.10.19 par MRL Révisée le : 11.03.2020 (MRL) Page 1 / 1

DESCRIPTION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un jus de rôti aromatisé compatible au régime végétarien.

LISTE DES INGREDIENTS ET DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement (UE) 1169/2011)

Epaississants : amidons modifiés de maïs et de tapioca - gomme xanthane, farine de riz, arômes, sel, sucre, jus concentré de légumes (oignon rissolé, carotte, poireau) (maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs, huile de tournesol), oignon, tomate, sucre caramélisé (maltodextrine de maïs), plantes aromatiques, épice.

MODE DE PREPARATION

Dosage : 40g pour un litre d'eau froide. **Soit un sachet de 2kg pour 50L d'eau.**

Mise en œuvre à froid : délayez la préparation dans de l'eau froide tout en remuant avec un fouet. Chauffer le mélange au minimum à 70°C avant de servir.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit	Valeurs théoriques pour 100g reconstitué (dosage 40g/L)
Energie (kJ):	1244	47
Energie (kcal):	293	11
Matières grasses en g	0,5	<0,5
Dont acides gras saturés en g:	0,2	<0,1
Glucides en g	60	2,3
Dont sucres en g:	8,2	<0,5
Protéines en g :	11	<0,5
Sel (Na x 2,5) en g :	19,0	0,75

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

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Flore aérobie mésophile totale	<	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 = 18 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 2kg

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.