

	Réf. info : 4230	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 7913317 Code vrac: 7913302 indice 3 Réf. R&D : 277E11016	<i>Préparation déshydratée pour JUS DE PORC HYPOSODE*</i>	Créée le : 21.10.2011 Révisée le : 02.10.15 (5) Par RG Page 1 / 1

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

Fécule de pomme de terre, farine de blé (**gluten**), arômes, lactose (**lait**), huile de colza, jus concentré d'oignon risolé (maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs, huile de tournesol), colorant : caramel E150c, graisse de porc (0,5%)(antioxydant : extrait de romarin), acidifiant : acide citrique, épice.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 50 g pour 1 litre d'eau. **Soit une boîte pour 20 litres d'eau.**

Mise en œuvre : Délayer la préparation dans un peu d'eau froide. Verser celle-ci dans le reste d'eau bouillante. Porter à ébullition.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100g de produit reconstitué (remis en œuvre dans 95mL d'eau)
Energie (kJ):	1519	75
Energie (kcal):	359	18
Matières grasses en g	3,3	<0,5
Dont acides gras saturés en g:	0,5	<0,1
Glucides en g	71	3,4
Dont sucres en g:	8,9	<0,5
Protéines en g :	10	<0,5
Sel (Na x 2,5) en g :	5,0	0,25

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

* La teneur en sodium est de 98mg pour 100g de produit reconstitué. (Inférieure à 120mg pour 100g de produit reconstitué). A inclure dans la quantité quotidienne de sodium prescrite par le médecin.

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 ET ETIQUETAGE

Boîte de 1kg.

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.