

	Réf. info : 4306	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 7964917 Code vrac : 7964902 indice 4 Réf. R&D : 179E11027	Préparation déshydratée pour VELOUTE NEUTRE HYPOSODE*	Créée le : 04.07.2011 Révisée le : 28.06.2023 (7) Page 1 / 1

DEFINITION PRODUIT

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un velouté neutre hyposodé.

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

Epaississants : amidon modifié de pomme de terre E1414-E415, lactosérum en poudre (**lait**), fécule de pomme de terre, maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs, gélifiant : E401, huile de colza.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 80g de produit dans 1L de liquide (eau, jus de cuisson, fond, ...). **Une boîte pour 11L de liquide.**

Vous pouvez également ajouter 50ml d'huile par litre de liquide.

Verser la préparation sur le liquide (jus de cuisson, fond, ... + huile). Ajouter l'aromatization de votre choix (crème, sel, huile d'olive, préparation aromatique Côte Ouest...) et mixer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Ajouter la garniture de votre choix (oignons, poivrons...). C'est prêt.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100 ml de produit fini reconstitué avec de l'eau
Energie (kJ) :	1530	123
Energie (kcal) :	361	29
Matières grasses en g :	2,3	< 0,5
Dont acides gras saturés en g :	0,4	< 0,1
Glucides en g :	80	6,4
Dont sucres en g :	16	1,3
Fibres en g :	4,9	< 0,5
Protéines en g :	2,7	< 0,5
Sel (Na x 2,5) en g :	1,4	0,13

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

* La teneur en sodium est de 52mg/100g de produit reconstitué. (Inférieure à 120mg/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		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 ET ETIQUETAGE

Boîte de 880g.

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.