


| | | | |
|---|---|--|--|
|  | Réf. info : 4358 | FICHE TECHNIQUE | |
| | Code produit : 7917117 Code vrac: 7917102 indice 2 Réf. R&D : 006E1402 | Préparation déshydratée SEASONING POUR POTATOES | Créée le : 05.02.2014 (LS) Révisée le : 20.01.23 (4) Par NSC Page 1 / 1 |

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

Dextrose de blé, oignon, extraits de levure (sel, maltodextrine de pomme de terre, huile de tournesol), ail, arômes, poivre, huile de tournesol, antiagglomérant : carbonate de magnésium, plante aromatique, épice.

DECLARATION DES ALLERGENES

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

MODE D'UTILISATION

Dosage : 10 g/kg

Cuire les pommes de terre selon votre mode de cuisson (vapeur, rissolées, frites), saler, saupoudrer l'assaisonnement en fin de cuisson.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

| | Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté |
|--------------------------------|--|
| Energie (kJ): | 1539 |
| Energie (kcal): | 364 |
| Matières grasses en g | 6,0 |
| Dont acides gras saturés en g: | 0,9 |
| Glucides en g : | 62 |
| Dont sucres en g: | 52 |
| Fibres en g : | 5.2 |
| Protéines en g : | 13 |
| Sel (Na x 2,5) en g : | 1,9 |

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

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

| | | |
|-------------------------------|---|------------------|
| Germes aérobies mésophiles | < | 300 000 /g |
| Coliformes totaux | < | 1 000 /g |
| Escherichia coli | < | 10 /g |
| Anaérobies sulfite-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

Boîte de 1kilogramme.

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.