

	Code produit : 4471	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : COR4471 Code vrac : COR4471V Réf. R&D : 055P17035	Préparation déshydratée pour VELOUTE DE CHAMPIGNON HYPOSODE*	Créée le : 07.04.2017 Par LS Révisée le : 26.09.2022 Page 1 / 1

DEFINITION PRODUIT

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un velouté de champignon hyposodé aromatisé.

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

Farine de blé (**gluten**), lactosérum en poudre (**lait**), farine de riz, arômes, huile de tournesol (lactose et protéines de lait) (**lait**), champignon et champignon risolé (huile de tournesol, antioxydant : E392) (3%), oignon, plante aromatique, épaississant : gomme de xanthane, épice.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 60g pour 1 litre d'eau. **Un sachet pour 12,5litres d'eau.**

Délayer la préparation dans un peu d'eau froide. Verser celle-ci dans le reste d'eau bouillante. Porter à ébullition en remuant. Laisser mijoter à petits bouillons.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 250 mL d'eau (poids d'une portion environ 265g)
Energie (kJ) :	1514	230
Energie (kcal) :	358	54
Matières grasses en g :	4,5	0,7
Dont acides gras saturés en g :	0,7	0,1
Glucides en g :	65	9,8
Dont sucres en g :	21	3,2
Fibres en g :	2,7	<0,5
Protéines en g :	13	2,0
Sel (Na x 2,5) en g :	2,8	0,43

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

* La teneur en sodium est de 65mg/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 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 = 18 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 750g.

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.