

DESCRIPTION

Epaississant instantané pour préparation liquide ou semi-liquide.
 Bonne dispersion
 Ne modifie pas le goût des aliments
 Donne une texture bien lisse aux liquides épaissis

La boîte contient une mesurette
LISTE DES INGREDIENTS (Règlement (UE) n°1169/2011)

Epaississants : amidon modifié de tapioca (E1442) – gomme xanthane – gomme de guar, sirop de glucose de blé, huile de tournesol, arôme naturel.

DECLARATION DES ALLERGENES

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

MODE D'UTILISATION

Dosage : Une mesurette rase contient environ 3 à 3.5 grammes de poudre

Agiter le liquide, faire un tourbillon. Verser l'épaississant en pluie tout en remuant.

Texture sirop : 2-3 mesurettes pour 200 ml

Texture semi liquide : 4-5 mesurettes pour 200 ml

Texture semi solide pour purée ou repas mixés : 6 mesurettes pour 200ml

| Volume | Produit à épaissir | Consistance sirop | Consistance semi-liquide | Consistance semi-solide |
|--------|--------------------|-------------------|--------------------------|-------------------------|
| 200ml | liquide, café, thé | 2-3 mesurettes | 4-5 mesurettes | 6 mesurettes |
| 200ml | Purée, repas mixé | | 1 mesurette | 2 mesurettes |

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

| | Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté | Valeurs théoriques pour 100 ml de produit fini (consistance semi-liquide) (6,5g de préparation remis en œuvre dans 93,5 ml d'eau environ) |
|--------------------------------|--|---|
| Energie (kJ): | 1584 | 101 |
| Energie (kcal): | 374 | 24 |
| Matières grasses en g | 2,1 | <0,5 |
| Dont acides gras saturés en g: | 0,2 | <0,1 |
| Glucides en g | 86 | 5,6 |
| Dont sucres en g: | 1,0 | <0,5 |
| Protéines en g | <0,5 | <0,5 |
| Sel* (Nax2.5) en g | 0,23 | 0,03 |

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

*La teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement.

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 | | 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

Boîte de 225 grammes.

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.