



Code produit : 4913

Réf info : COR4913
Code vrac : COR4913V
Réf. R&D : 131P1603**FICHE TECHNIQUE**

**Préparation déshydratée pour
EPAISSISSANT INSTANTANE
RESISTANT A L'AMYLASE SALIVAIRES
FAIBLE VALEUR ENERGETIQUE**

Créée le : 02.08.2016
Révisée le : 15.07.2024 (3)
Par VBU
Page 1 / 1**DESCRIPTION**

Epaississant instantané pour préparation liquide ou semi-liquide utilisation à froid ou à chaud.

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

Epaississants : amidon modifié de tapioca (E1442)-E412-E415

MODE D'UTILISATION**Dosage :**

Volume	Produit à épaissir	Consistance sirop	Consistance semi-liquide	Consistance semi-solide
100mL	Liquide, café, thé	1,2g	2,4g	3,6g
1 verre (200mL)	Liquide, café, thé	1 mesurette	1,5 mesurettes	2 mesurettes
1L	Liquide, café, thé	5 mesurettes	7,5 mesurettes	10 mesurettes

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

Cet épissant peut également être utilisé pour épaisser différentes préparations comme des sauces, des potages, des sauces crudités, des coulis de fruits...

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100 ml de produit fini (consistance sirop)	Valeurs théoriques pour 100 ml de produit fini (consistance semi-liquide)	Valeurs théoriques pour 100 ml de produit fini (consistance semi-solide)
Energie (kJ):	1374	16	31	46
Energie (kcal):	326	4	7	11
Matières grasses en g :	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5
Dont acides gras saturés en g :	<0,1	<0,1	<0,1	<0,1
Glucides en g :	69	0,8	1,6	2,4
Dont sucres en g :	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5
Fibres en g :	21	<0,5	<0,5	0,7
Protéines en g :	1,3	<0,5	<0,1	<0,1
Sel* (Nax2.5) en g :	0,70	0,03	0,03	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 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

Seau 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.