

	Code produit : 4914 Réf info : COR4914 Code vrac : COR4914V ind 3 Réf. R&D : 258P16012	FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée pour</i> EPAISSISSANT INSTANTANE RESISTANT A L'AMYLASE SALIVAIRE NT	Créée le : 02.02.17 (LS) Révisée le : 09.12.2022 (3) Page 1 / 1

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.

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

Sirop de glucose de blé, épaississant : gomme de guar, huile de tournesol, arôme naturel.

DECLARATION DES ALLERGENES

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

MODE D'UTILISATION

Dosage : Une mesurette contient environ 5 grammes de poudre.

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

Texture sirop : 1 mesurette pour 200 ml

Texture semi liquide : 2 mesurettes pour 200 ml

Texture semi solide : 3 mesurettes pour 200ml

Consistance sirop	Consistance compote	Consistance ferme
1 mesurette dans 200ml de liquide	2 mesurettes dans 200ml de liquide	3 mesurettes dans 200ml de liquide
75g de poudre+ 3L de liquide à épaissir	75g de poudre+ 1,5L de liquide à épaissir	75g de poudre+ 1L de liquide à épaissir

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100 ml de produit fini dosé à 75g/1,5L (consistance compote) (4,8g de préparation remis en œuvre dans 95,2 ml d'eau environ)
Energie (kJ):	1792	87
Energie (kcal):	424	21
Matières grasses en g	2,0	<0,5
Dont acides gras saturés en g:	0,2	<0,1
Glucides en g	72	4,4
Dont sucres en g:	6,7	<0,5
Fibres en g :	19	0,9
Protéines en g	1,1	<0,5
Sel* (Na x 2,5) en g	0,03	<0,01

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		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

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.