

	<b>Code produit : 4917</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Réf info : 7909713 Code vrac : COR4909V Réf. R&D : 258P1602	<b>Préparation déshydratée pour EPAISSISSANT INSTANTANE RESISTANT A L'AMYLASE SALIVAIRE Seau de 1 Kg</b>	Créée le : 18.09.07 Révisée le :24.09.19 (13) Par RG 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 (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

Seau 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.