Côte Ouest restauration	**Code produit : 4917** Réf info : 7909713 Code vrac : COR4909V Réf. R&D : 258P1602	**FICHE TECHNIQUE** ***Préparation déshydratée pour EPAISSISSANT INSTANTANE RESISTANT A L'AMYLASE SALIVAIRE Seau de 1 Kg***	Créée le : 18.09.07 Révisée le : 30.07.2026 (15) Par MHA Page 1 / 1

DESCRIPTION

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

Volume	Produit à épaissir	Consistance sirop	Consistance semi-liquide	Consistance semi-solide IDDSI 4
200ml	liquide, café, thé	2 mesurettes	3 mesurettes	4 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 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 1kg.

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation 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 règlementation 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.