

	Réf. info : S611	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 679801116 Code vrac : 6798011161 indice 10 Réf. R&D : 343E1302	Préparation déshydratée pour MELANGE FORESTIER HYPOSODE*	Créée le : 24.07.2006 Révisée le : 27.03.19 (12) Par MRL Page 1 / 1

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

Champignons forestiers (bolet, cèpe)(77%), oignon risolé (huile de tournesol, antioxydant : extrait de romarin), huile de colza, ail risolé (huile de tournesol, antioxydant : extrait de romarin), persil, arôme naturel.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 50g à 100g par kg.

Incorporer dans la préparation, selon le type de produit, réhydrater le mélange au préalable.

Suggestions d'utilisation : Ajouter en tant qu'assaisonnement dans des plats à base de riz, de blé précuit, de semoule ou de pâtes (en fin de cuisson), dans des préparations pour sauces, des plats en sauce, dans une préparation pour omelette, des légumes, des gratins, dans une pate à pain ou à pizza pour réalisation de pains fantaisie etc...

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté
Energie (kJ):	1399
Energie (kcal):	335
Matières grasses en g :	11
Dont acides gras saturés en g:	1,2
Glucides en g :	30
Dont sucres en g:	8,4
Protéines en g :	18
Sel* (Na x 2,5) en g	0,13

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

* La teneur en sodium est de 52mg/100g de produit reconstitué. (Inférieure à 120mg/100g de produit reconstitué).
A inclure dans la quantité quotidienne de sodium prescrite par le médecin.

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Flore aérobie mésophile totale	<	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 = 12 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîte transparente avec couvercle rouge de 400 grammes.
Regroupement des boîtes par 6 sous film plastique.

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.