

	<b>Code produit : S800</b> <b>Réf. info : 679802005</b> Code vrac : 7953802 indice 4 Réf. R&D : 234E6024	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <i>Préparation déshydratée pour</i> <b>POTAGE POIS CASSES AUX CEPES</b> (875g)	Créée le : 17.10.2006 Révisée le : 26.03.18 (12) Par RG Page 1 / 1

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

Pois sec (36%), farine de blé (**gluten**), farine de riz, sel, arômes (**gluten**), cèpes (4%), crème en poudre (**lait**), lactosérum en poudre (**lait**), huile de tournesol, épinard, épaississant : gomme xanthane, plante aromatique, épice.

**MODE D'UTILISATION**

*Dosage* : 70g de préparation pour 1 litre d'eau. **Une boîte pour 12,5 litres d'eau.** (50 portions)

Délayer la préparation dans un peu d'eau froide. Verser celle-ci dans le reste d'eau bouillante. Porter à ébullition. Laisser mijoter à petits bouillons 5 à 6 minutes.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion reconstituée avec 250 ml d'eau (poids d'une portion 268g environ)
Energie (kJ):	1352	238
Energie (kcal):	320	57
Matières grasses en g	6,0	1,1
Dont acides gras saturés en g:	1,8	0,3
Glucides en g	48	8,4
Dont sucres en g:	5,5	1,0
Protéines en g	16	2,8
Sel (Na x 2,5) en g	10,8	1,9

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

**CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES**

Flore aérobie mésophile totale	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobie sulfite-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoque 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**

Boîte de 875g.

**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.