

# Code produit : S801

**Réf. info : 679802016** Code vrac : 7954602 indice 7

Réf. R&D : 234E6014

# FICHE TECHNIQUE

Préparation déshydratée pour VELOUTE D'AUTOMNE À LA CASTAGNE (875g)

Par MRL Page 1 / 1

Créée le : 17.10.2006

Révisée le : 12.03.2021 (11)

## **DEFINITION**

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un velouté

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

Farine de blé (**GLUTEN**), farine de châtaigne (18%), potiron (amidon de maïs, sirop de glucose de maïs, émulsifiant : E322), farine de riz, sel, pomme de terre (émulsifiant : E471, antioxydant :E223), crème en poudre (**LAIT**), arômes, poireau, lactosérum en poudre (**LAIT**), huile de tournesol, carotte (épaississant: E440, émulsifiant: E322, antioxydant: E304), oignon, navet (antiagglomérant : E223), épaississant : gomme xanthane, épice, plante aromatique, colorants : extrait de paprika – extrait de curcuma.

#### MODE D'UTILISATION

<u>Dosage</u>: 70g de préparation pour 1 litre d'eau. <u>La boite pour 12,5 litres d'eau.</u>

Rendement: 50 portions.

Délayer la préparation dans un peu d'eau froide. Verser cette pré-dilution 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 préparée avec 250mL d'eau (poids d'une portion environ 267,5g)
Energie (kJ)	1424	244
Energie (kcal)	338	58
Matières grasses en g	5,7	1,0
Dont acides gras saturés en g	1,9	0,3
Glucides en g	59	10
Dont sucres en g	13	2,3
Protéines en g	9,1	1,6
Sel (Na x 2,5) en g	9,5	1,7

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

# CARACTERISTIOUES BACTERIOLOGIOUES

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

Boite de 875 grammes.

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.