

	Code produit : 1113	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Réf info : 7951417 Code vrac : 7951402 indice 12 Réf. R&D : 201E1003	<b>Préparation déshydratée pour  VELOUTE DE VOLAILLE  (813g)</b>	Créée le : 25.11.2003 Révisée le : 16.12.2022 (10) Page 1 / 1

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

Farine de blé (**gluten**), farine de riz, sirop de glucose de blé, arômes (**gluten**), sel, fécule de manioc, graisse de volaille (4%)(antioxydant : extrait de romarin), crème en poudre (**lait**), oignon, épice.

**MODE D'UTILISATION**

*Dosage* : 65 g pour un litre d'eau. **Un sachet 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 7 minutes.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 250 ml d'eau (poids d'une portion environ 266g)
Energie (kJ) :	1441	232
Energie (kcal) :	341	55
Matières grasses en g :	6,2	1,0
Dont acides gras saturés en g :	2,2	0,4
Glucides en g :	61	9,8
Dont sucres en g :	4,7	0,8
Fibres en g :	2,0	< 0,3
Protéines en g :	9,3	1,5
Sel (Na x 2,5) en g :	12,5	2,0

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

**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		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**

Sachet de 813 grammes.

**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.