

	Code produit : 1973	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : 7740214 Code vrac : 7740202 indice 7 Réf. R&D : 235A16015	Préparation déshydratée pour EAU GELIFIEE PARFUM FRUITS DE LA FORET Instantanée	Créée le : 24.08.2009 Révisée le : 02.12.19 (5) Par MRL Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration de l'eau gélifiée parfum fruits de la forêt

LISTE DES INGREDIENTS (Règlementation (UE) n°1169/2011)

Sucre, épaississant : gomme de guar, dextrose de blé, huile de tournesol, arômes, colorants : rouge de betterave – carmin.

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : aucun.

MODE D'UTILISATION

Dosage : Un sachet de 80g pour 1 à 1,6 litre d'eau.

Verser la préparation sur le volume d'eau froide, tout en mélangeant au fouet. Bien lisser.

1 mesurette = 8g

Volume	Consistance sirop (80g/1,6L d'eau)	Consistance semi-liquide (80g/1,3L d'eau)	Consistance semi-solide (80g/1L d'eau)
1 verre (200mL)	1 mesurette	1,5 mesurettes	2 mesurettes
1L	5 mesurettes	7,5 mesurettes	10 mesurettes

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100g de produit fini (remis en œuvre dans 95ml d'eau)
Energie (kJ)	1515	73
Energie (kcal)	359	17
Matières grasses en g	1,2	<0,5
Dont acides gras saturés en g	0,1	<0,1
Glucides en g	78	3,7
Dont sucres en g	78	3,7
Protéines en g	1,0	<0,5
Sel* (Na x 2,5) en g	0,03	<0,01

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 sulfite-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoques pathogènes	<	100 /g
Salmonella spp		non-déecté /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 80 grammes.

Carton de 10 sachets.

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.