

	Code produit : 1116 Réf. info : 7950718 Code produit : 7950702 Indice : 8 Réf. R&D : 216E1004	FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée pour</i> SOUPE CHINOISE <i>(1130g)</i>	Créée le : 09.08.02 Révisée le : 17.01.24 (10) Par MHA Page 1 / 1

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

Epaississant : amidon modifié de maïs cireux (E1422), vermicelles supérieurs (semoule de blé) (**gluten**), dextrose de blé, arômes, sel, oignon, carotte, sucre, sauce soja (eau, soja, blé, sel) (**gluten, soja**), graisse de volaille (antioxygène: extrait de romarin), champignon noir, échalote, plantes aromatiques, poivron rouge, tomate, brocoli, acidifiant : acide citrique, épices.

MODE DE PREPARATION

Dosage : 90 g pour un litre. Un sachet pour 12,5 litres d'eau (50 rations).

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 273 g)
Energie (kJ) :	1368	314
Energie (kcal) :	324	74
Matières grasses en g :	4,5	1,0
Dont acides gras saturés en g :	1,2	0,3
Glucides en g :	61	14
Dont sucres en g :	26	5,9
Fibres en g :	3,3	0,8
Protéines en g :	6,9	1,6
Sel (Na x 2,5) en g :	11,8	2,8

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

Sachets de 1130 g.

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.