

	<b>Code produit : 1188</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Réf info : 79097081 Code vrac : 7909708 Réf R&D : 344L1302 indice 2	<i>Préparation déshydratée pour</i> <b>LIANT A FROID POUR MANGER</b> <b>MAINS</b>	Créée le : 07.01.2014 Par MH Révisée le : 10.12.2015 (1) Par LS Page 1 / 1

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

Sirop de glucose de blé, stabilisants : E516-E452-E450, gélifiant : E401, fibre végétale de psyllium.

**MODE D'UTILISATION**

Dosage : 100 grammes pour 1Litre d'eau. Puis Doser le mélange 20% de liant pour 80% de matière à coller.

Par exemple :

Terrine de poisson		
Références	Noms	Quantités
	Poisson cuit émietté	800g
	Eau	180g
1188	Liant à froid pour manger mains	20g

Disperser le liant dans l'eau à l'aide d'un mixer durant 1 minute. Puis ajouter le poisson émietté enfin, mouler en moule silicone, filmer, laisser refroidir et gélifier en chambre froide pendant 3 heures jusqu'à prise complète avant de servir.

**Attention :**

- Ce liant n'est pas compatible avec un ajout de sel ou pour gélifier des produits très salés.
- Ne pas préparer le mélange eau + liant à l'avance, réaliser ce mélange au dernier moment.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs nutritionnel théoriques pour 100g reconstitué (sans poisson)
Energie (kJ)	833	149
Energie (kcal)	198	36
Matières grasses en g	<0,5	<0,5
Dont acides gras saturés en g	<0,1	<0,1
Glucides en g	39	7,0
Dont sucres en g	8,0	1,4
Protéines en g	<0,5	<0,5
Sel (Na x 2,5) en g	17,8	3,3

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

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Aspect / couleur : poudre blanche à beige.

Odeur / Goût : caractéristiques du produit.

**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		absence /25g

**STOCKAGE - DUREE DE VIE**

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 18 mois en emballage fermé d'origine.

**CONDITIONNEMENT**

Boite de 500g.

**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.