

	Code produit : 1938	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : COR1938 Code vrac : COR1938V indice 2 Réf. R&D : 238A16022	<i>Préparation déshydratée pour</i> EAU GELIFIEE PARFUM FRAISE SANS SUCRES AJOUTES EDULCOREE A L'ACESULFAME	Créée le : 25.01.2017 (LS) Révisée le : Page 1 / 1

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

Maltodextrine de pomme de terre, épaississant : gomme de guar, arômes, huile de tournesol, édulcorant : acésulfame de potassium, colorants : carmin-caramel E150c.

DECLARATION DES ALLERGENES

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

MODE D'UTILISATION

Dosage :

Consistance sirop	Consistance semi-liquide	Consistance semi-solide
30 g de poudre + 1,6 L d'eau	30 g de poudre + 1,2 L d'eau	30 g de poudre + 0,8 L d'eau

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100 ml de produit fini (remis en œuvre dans 95ml d'eau au dosage 30g/1,6L d'eau)
Energie (kJ):	1195	19
Energie (kcal):	286	5
Matières grasses en g	1,0	<0,5
Dont acides gras saturés en g:	0,1	<0,1
Glucides en g :	47	0,8
Dont sucres en g:	<0,5	<0,5
Protéines en g :	2,3	<0,5
Sel* (Na x 2,5) en g :	0,10	<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.

Contient des sucres naturellement présents.

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 = 24 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Sachets de 30 grammes – boîtes 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.