

	Code produit : 4470 Réf info : COR4470 Code vrac : COR4470V Réf. R&D : 055P17023	FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée pour</i> VELOUTE DE TOMATE HYPOSODE*	Créée le : 07.04.2017 Par LS Révisée le : 30/11/2022 (1) (MCO) Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un velouté de tomate aromatisé.

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

Farine de blé (**gluten**), tomate (26,7%), farine de riz, dextrose de blé, arômes, oignon, paprika, huile de tournesol, plante aromatique, épaississant : gomme xanthane, acidifiant : acide citrique, épice.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 60g pour 1 litre d'eau. **Soit un sachet pour 12,5 litres d'eau.**

Délayer la préparation dans un peu d'eau froide. Verser celle-ci dans le reste d'eau bouillante. Porter à ébullition en remuant. Laisser mijoter à petits bouillons.

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 265 g)
Energie (kJ):	1459	220
Energie (kcal):	345	52
Matières grasses en g :	1,9	<0,5
Dont acides gras saturés en g:	0,3	<0,1
Glucides en g :	66	9,9
Dont sucres en g:	21	3,2
Fibres en g :	7,2	1,1
Protéines en g :	12	1,8
Sel (Na x 2,5) en g :	1,30	0,20

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

* La teneur en sodium est de 31mg/100g de produit reconstitué. (Inférieure à 120mg/100g de produit reconstitué). A inclure dans la quantité quotidienne de sodium prescrite par le médecin.

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 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 750g.

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.