

Préparation déshydratée pour
EPAISSISSANT
A CHAUD, A FROID

REFERENCE	35EPF11
DESCRIPTION	Base déshydratée pour l'épaississement instantané des boissons ou repas mixés, chaud ou froid. La dispersibilité est totale et rapide. Cet épaississant donne une texture lisse et sans aspérité, ne dénature pas le goût.
SUGGESTION	Indiqué dans le cadre d'alimentations particulières liées aux pathologies digestives, pour limiter les problèmes de déglutition ou de fausses routes.
INGREDIENTS	Amidon modifié de maïs aggloméré (sulfite).
ALLERGENES	<i>Sulfite</i>
MODE D'EMPLOI	Verser la préparation en pluie sur le produit à épaissir. Mélanger à l'aide d'une fourchette ou d'un fouet.
DOSAGE	Pour une texture type sirop : 30 grammes pour un litre de liquide. Pour une texture semi liquide : 60 grammes pour un litre de liquide. Pour une texture type pudding : 80 grammes pour un litre de liquide.
CONDITIONNEMENT	sacchet 1kg

CONSERVATION Conserver le produit dans un endroit frais et sec.
12 mois à température ambiante.
A consommer de préférence le jour de la préparation.

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

	Flore aérobie mésophile	Entérobactéries présumées	Salmonelles	ASR	Listeria
Critères	< 300 000 /g	< 100 / g	abs. / 25g	< 100 /g	abs. / 25g

ENGAGEMENT QUALITE Méthode réglementaire HACCP en place
Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur
Produit non ionisé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	pour 100 g de poudre
Energie :	373 kcal
	1585 kJ
Matières grasses	0,1 g
dont acides gras saturés	0 g
Glucides	93 g
dont sucres	0 g
Fibres	0 g
Protéines	0,3 g
Sel**	0,025 g
Sodium	10 mg
Fer	0,1 mg
Zinc	0,3 mg
Magnésium	0,2 mg
Calcium	5 mg
Phosphore	10 mg

**Teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium

Les informations contenues dans cette fiche technique sont celles dont nous disposons à la date de mise à jour ci-dessus et conformes à nos connaissances actuelles sur la législation. Elles sont donc susceptibles d'être modifiées ultérieurement.