

PREPARATION POUR SAUCE MORILLES

Code : R118501

DESCRIPTION

Produit poudre

LISTE D'INGREDIENTS

Maltodextrine ; sel ; arômes ; huile de tournesol oléique, sirop de glucose, protéines de LAIT ; farine de BLE ; légumes [morille (7%), bolet, cèpe] ; amidon de riz ; amidon modifié ; extrait de vin de Madère et extrait de vin blanc ; colorant : caramel (E 150c) ; épaississants : gomme de guar (E 412), gomme xanthane (E 415)

SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Enumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

MODE D'EMPLOI / DOSAGE

Mettre l'eau puis le mix (120g/L). Porter à ébullition 2 à 3 minutes.
Il est possible de remplacer 200 à 400g d'eau par 200 à 400g de crème fraîche U.H.T.

RENDEMENT

PRODUIT	EAU	Produit Reconstitué
120 g	1 litre	1.12 kg
1 kg	8 litres	9 kg

ACIDES GRAS TRANS Valeurs indicatives

	Pour 100 g de mix
Acides gras trans (g)	0.1

PROFIL PHYSICO-CHIMIQUE ET NUTRITIONNEL - Valeurs indicatives

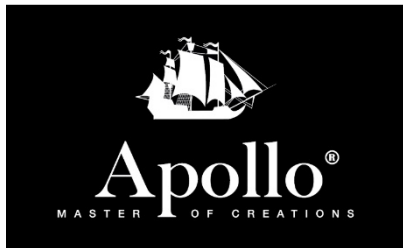
	Pour 100 g de mix	Pour 1 litre de produit reconstitué (Dosage 120 g /L)
Valeur énergétique : Kcal	361	433
KJ	1519	1823
Matières Grasses (g)	9	11
Dont acides gras saturés (g)	1	1
Glucides (g)	58	70
Dont sucres (g)	5	6
Protides (g)	9	11
Sel (NaCl) (g)	14 +/-3	17
Sodium (mg)	5400	soit 650 mg (pour 100g de produit reconstitué)
Fibres (g)	3	4
Titre alcoométrique (% vol)	0,1	0,1

NORMES MICROBIOLOGIQUES

Germes totaux	< 100 000/g
Coliformes totaux 30 °C	≤ 1 000/g
Coliformes fécaux 44 °C	≤ 10/g
ASR 46 °C	≤ 30/g
Salmonella	absence/25 g
Staphylococcus aureus	< 100/g
Levures et moisissures	< 1 000/g

BUREAU COMMERCIAL

6 Rue Robert Molnon
95190 GOUSSAINVILLE
Tél : 01.34.38.87.85
Fax : 01.34.38.87.81



PREPARATION POUR SAUCE MORILLES

Code : R118501

DLUO / CONDITIONS DE STOCKAGE

18 mois A conserver entre 15 et 25°C
Dans l'emballage d'origine soigneusement fermé à l'abri de la lumière et de l'humidité

CONDITIONNEMENT

En pots de 1 kg, 8 par carton

ETIQUETAGE ALLERGENES (Règlement 1169/2011/UE)

Arachides et produits dérivés	absence	
Fruits à coques et produits dérivés	absence	
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	présence	farine de blé
Crustacés et produits dérivés	absence	
Mollusques et produits dérivés	absence	
Poissons et produits dérivés	absence	
Oeufs et produits dérivés	absence	
Lait et produits dérivés (y compris lactose)	présence	huile de tournesol oléique, sirop de glucose, protéines de lait
Soja et produits dérivés	absence	
Lupin et produits dérivés	absence	
Graines de sésame et produits dérivés	absence	
Moutarde et produits dérivés	absence	
Céleri et produits dérivés	absence	
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg	absence	

Notre système HACCP allergènes est suffisant pour considérer un risque de contamination croisée maîtrisé pour les allergènes suivants : Crustacés, Arachides, Fruits à coques, Moutarde, Sésame (graines), Sulfites > 10 ppm, Lupin, Poisson et Mollusques. Le risque de contamination croisée ne peut pas être exclu sur les allergènes suivants : gluten, lait, œuf, soja et céleri.

Information nanomatériaux (règlement 2283/2015/UE)

Ce produit n'est pas soumis aux dispositions particulières d'étiquetage sur les nanomatériaux.

Information OGM (Rèlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE)

Ce produit n'est pas soumis à l'étiquetage OGM.

Information IONISATION (Directive 1999/2/CE)

Ce produit n'a pas subi de traitement ionisant et ne contient aucun ingrédient ionisé.

Information CONTAMINANTS

Ce produit respecte la réglementation européenne en vigueur concernant les pesticides, les métaux lourds et les mycotoxines.

Remarque

Le produit correspond aux directives UE. Les dispositions légales nationales sont à vérifier dans chaque cas.

L'information contenue dans cette fiche technique est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances. Ce produit est destiné à un usage alimentaire et n'est pas destiné à être consommé en l'état. Il convient que l'utilisateur se reporte à la législation en vigueur en ce qui concerne l'usage de ce produit et vérifie au moment de la consultation que la présente fiche technique est à jour. Cette fiche technique annule et remplace toute fiche précédemment émise pour ce produit. N'hésitez pas à nous contacter pour toute question