

	Réf info : T1101119/4927	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : COR4927 Code vrac : COR4927V Indice : 2 Ref. R&D : 160L2301	STABILISANT POUR VINAIGRETTE ET SAUCE SALADE	Créée le : 15.06.2023 (MHA) Révisée le : (0) Page 1 / 1

Edité le 18/07/23

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION

Mélange déshydraté spécialement élaboré pour apporter de la liaison et de la texture à une large gamme de préparations alimentaires.

LISTE DES INGREDIENTS

Epaississants : amidon de modifié de pomme de terre – gomme xanthane, maltodextrine de maïs, sel, fibre de psyllium.

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : aucun

CONDITIONS D'UTILISATION

Dosage : 20g à 40g de liant pour 1 litre de sauce salade.

Mélanger tous les ingrédients de votre recette puis intégrer le stabilisant à l'aide d'un mixer plongeant ou d'un fouet. Mélanger jusqu'à obtention d'une émulsion stable.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / texture : mélange en poudre de couleur blanc à beige.

Odeur / goût : caractéristiques, sans odeur ou goût étrangers.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté
Energie (kJ) :	1383
Energie (kcal) :	326
Matières grasses en g :	<0,5
Dont acides gras saturés en g :	<0,1
Glucides en g :	77
Dont sucres en g :	<0,5
Fibres en g :	7,9
Protéines en g :	<0,5
Sel (Na x 2,5) en g :	10,30

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

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		non détecté /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais (entre 15 et 20 °C optimum) et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 18 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

T1101119/4927 : Boite de 1kg

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'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