

	Réf info : T4002716	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : TO4002716 Code vrac : TO4002716V Indice : 2 Ref. R&D : 348R1803	SOJA BLANC NEOPINK	Créée le : 30.09.2022 (MHA) Révisée le : (0) Page 1 / 1

Edité le 06/02/24

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION

Mélange de soja blanc enrobé saveur framboise, betterave, fenouil.

LISTE DES INGREDIENTS

Soja blanc (SOJA), dextrose de blé, farine de riz, betterave, épaississant : gomme arabique, sel, arômes naturels, framboise, fenouil, sucre, huile de tournesol, menthe.

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : soja

CONDITIONS D'UTILISATION

A consommer en l'état ou à déposer en topping sur votre préparation

Idéal en décor sur vos assiettes pour apporter du « peps » et du croquant ! A utiliser en topping sur vos salades, potages ou sur vos plats ou à proposer pour apéritif contemporain.

Conseil du chef : N'hésitez pas à panacher les trois couleurs pour un effet visuel encore plus fort !

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / texture : marquants violets.

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté
Energie (kJ) :	1702
Energie (kcal) :	406
Matières grasses en g :	14
Dont acides gras saturés en g :	1,8
Glucides en g :	31
Dont sucres en g :	8,6
Fibres en g :	12
Protéines en g :	33
Sel* (Na x 2,5) en g :	1,6

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 = 10 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Doypack de 300 g

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