

**FICHE TECHNIQUE****Préparation déshydratée pour  
VELOUTE DE POIREAUX**Réf info : T43 02 946  
Code vrac : T4302946V indice 4  
Code R&D : 183E1305Créée le : 08.08.2014 (LS)  
Révisée le : 13.05.2022 (4) (NSC)  
Page 1 / 1**DESCRIPTION**

Préparation en poudre pour élaborer un velouté de poireaux.

**LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES** (Règlementation (UE) n°1169/2011)Farine de blé (**gluten**), poudre de lait écrémé (**lait**), épaississants : E1422 – E415, poireaux (12%), sel, protéines de lait (**lait**), arômes, crème en poudre (**lait**), oignon, huile de tournesol, plante aromatique, épice.**MODE DE PREPARATION**Prélever la quantité souhaitée de préparation.  
Verser en agitant dans l'eau chaude (max 75°) puis porter à ébullition.  
Laisser cuire doucement 10 minutes en remuant régulièrement.**DOSAGE**

| Produit       | Eau    | Litres de préparation reconstituée | Portions |
|---------------|--------|------------------------------------|----------|
| 80g           | 1 L    | 1 L                                | 5        |
| 1 boîte = 1kg | 12,5 L | 12,5 L                             | 63       |

**SUGGESTIONS DE PRESENTATION**

Un potage classique, onctueux, à servir avec une pincée de ciboulette et de la crème fraîche.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

|                                | Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté | Valeurs théoriques pour 1 portion de produit reconstitué (remis en œuvre avec 200 mL d'eau environ) |
|--------------------------------|--|---|
| Energie (kJ):                  | 1386   | 224   |
| Energie (kcal):                | 329  | 53  |
| Matières grasses en g          | 6,1  | 1.0   |
| Dont acides gras saturés en g: | 1.9  | 0,3   |
| Glucides en g                  | 50   | 8.0   |
| Dont sucres en g:              | 20   | 3.2   |
| Fibres en g :                  | 4.8  | 0.8   |
| Protéines en g :               | 16   | 2,6   |
| Sel (Na x 2.5) en g :          | 12,5   | 2.0   |

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 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 = 18 mois en emballage fermé d'origine.**CONDITIONNEMENT**

Boîte 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'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.