



PREPARATION POUR SAUCE MORILLES

Code : R0118501

DESCRIPTION

Produit poudre

LISTE D'INGREDIENTS

Maltodextrine ; sel ; arômes ; huile de tournesol, sirop de glucose et protéines de LAIT ; farine de BLE ; légumes [morille (6,5%), bolet, cèpe] ; amidon de riz ; amidon modifié ; extrait de vin et extrait de vin blanc ; colorant : caramel ammoniacal (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 1,12 kg de produit reconstitué (Dosage 120 g /L)
Valeur énergétique :		
Kcal	355	426
KJ	1497	1796
Matières Grasses (g)	9	11
Dont acides gras saturés (g)	1	1
Glucides (g)	56	67
Dont sucres (g)	4	5
Protides (g)	10	12
Sel (NaCl) (g)	14 +/-3	17
Sodium (mg)	5500	6600
Fibres (g)	4	5

BUREAU COMMERCIAL

SOLINA (CAP TRAITEUR)
1-3 Avenue des Grands Champs
ZA Les Grands Champs
95500 LE THILLAY
Tél : 01.34.38.87.85
Fax : 01.34.38.87.81



PREPARATION POUR SAUCE MORILLES

Code : R0118501

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

DLUO / CONDITIONS DE STOCKAGE

18 Mois A conserver entre 15 et 25 °C
Stocker dans un endroit frais et sec

CONDITIONNEMENT

En boîte de 1 kg

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, sirop de glucose et 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	

Le risque de contaminations croisées liées au process peut être considéré comme minimisé pour les allergènes non présents intentionnellement du fait des mesures de maîtrise en place (ordonnancement des lots en production, plan de surveillance, gestion des nettoyages...).

Des risques de contaminations croisées via les matières premières elles-mêmes peuvent exister, liées par exemple au process fournisseur, aux contaminations au champ ou lors la récolte.

Les ingrédients de cette recette présentent un risque de contamination croisée avec les allergènes : soja et céleri.

Information nanomatériaux (règlement 2283/2015/UE)

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

BUREAU COMMERCIAL

SOLINA (CAP TRAITEUR)
1-3 Avenue des Grands Champs
ZA Les Grands Champs
95500 LE THILLAY
Tél : 01.34.38.87.85
Fax : 01.34.38.87.81



PREPARATION POUR SAUCE MORILLES

Code : R0118501

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

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

BUREAU COMMERCIAL

SOLINA (CAP TRAITEUR)
1-3 Avenue des Grands Champs
ZA Les Grands Champs
95500 LE THILLAY
Tél : 01.34.38.87.85
Fax : 01.34.38.87.81