



JAERLIANT

Code : S80080005 / S80080062 /
S80080010

DESCRIPTION

Produit poudre

LISTE D'INGREDIENTS

Amidon modifié de manioc (E 1442)

SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Amidon modifié de manioc

MODE D'EMPLOI / DOSAGE

- 20 à 60g/L :
- 5 g par bol de potage (200ml).
 - 5 à 10 g par portion de petit déjeuner (200g).
 - 5 g par portion de repas mix ou légumes mixés (200g).
 - 20 à 60 g pour 1 litre de boisson à gélifier ou à épaissir selon la texture désirée

RENDEMENT

PRODUIT	EAU	Produit Reconstitué
20 à 60 g	1 litre	1.02 à 1.06 kg
1 kg	17 à 50 litres	18 à 51 kg

ACIDES GRAS TRANS Valeurs indicatives

	Pour 100 g de mix
Acides gras trans (g)	0

PROFIL PHYSICO-CHIMIQUE ET NUTRITIONNEL - Valeurs indicatives

	Pour 100 g de mix	Pour 1 litre de produit reconstitué (Dosage 60 g /L)
Valeur énergétique : Kcal	368	221
KJ	1566	940
Matières Grasses (g)	<0.1	<0.1
Dont acides gras saturés (g)	0	0
Glucides (g)	92	55
Dont sucres (g)	0	0
Protides (g)	<0.1	<0.1
Sel (NaCl) (g)	0.1	<0.1
Sodium (mg)	<100	soit <100 mg (pour 100g de produit reconstitué)
Fibres (g)	<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

DLUO / CONDITIONS DE STOCKAGE

24 Mois A conserver entre 15 et 25°C

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





JAERLIANT

Code : S80080005 / S80080062 /
S80080010

Dans l'emballage d'origine soigneusement fermé à l'abri de la lumière et de l'humidité

CONDITIONNEMENT

Référence en S80080005 : en seau de 5Kg
Référence en S80080062 : en seau de 1,5Kg
Référence en S80080010 : en sac de 10 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	absence
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)	absence
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.

Les principales mesures en place sont : ordonnancement de la totalité de nos lots en production vis à vis du risque allergène, plan d'analyses relatif aux contaminations fortuites.

Des risques de contaminations croisées via les matières premières elles-mêmes peuvent exister (exemples : process fournisseur, contaminations au champ ou à la récolte).

Pour ce produit, un risque de contamination croisée avec les allergènes lait, œuf, céleri et moutarde existe (< 10ppm).

Information nanomatériaux (règlement 2283/2015/UE)

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

Information OGM (Règlements 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

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