

CODE EAN:	8058480950003
CODE PARAF:	983688 9
COD. ARTICLE:	40001

Poudre gélifiante pour aliments et boissons NEUTRE



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

MODE D'UTILISATION	<p>Ajouter la poudre au liquide à épaissir, en dosant au besoin, bien mélanger pensant quelques secondes jusqu' à dissolution complète et attendre quelques minutes pour une gélification complète.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Verser la quantité de poudre. 2. Ajoutez le liquide pour épaissir. 3. Bien mélanger pendant quelques secondes jusqu'à dissolution complète et attendré 1 à 2 minutes.
DOSES	<p>Pour obtenir la consistance souhaitée, ajoutez à 125 ml de liquide:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 mesure rase pour obtenir un sirop; - 2 mesures rases pour obtenir une crème; - 3 mesures rases pour obtenir un pudding. <p>Utilisez la mesure contenue dans l'emballage (2g).</p>
INGREDIENTS	Maltodextrine, épaississant: gomme xanthane; inuline.
EMBALLAGE	<p>Emballer un pot de 250 g. Détail de l'emballage: carton de 12 pots Emballage conforme au Règ. CEE 1935/2004 du 27/10/2004 et mod. et int. ultérieures</p>
INDICATIONS ET MISES EN GARDE	<p>Le produit doit être utilisé sous contrôle médical. Ne peut pas constituer la seule source d'alimentation. Ne convient pas aux enfants de moins de 3 ans. Le produit ne doit pas être administré par voie parentérale. Pour une consommation par voie orale uniquement. Emballage conforme au Règ. CEE 1935/2004 du 27/10/2004 et mod. et int. ultérieures.</p>
DUREE DE CONSERVATION	24 mois.
CONSERVATION	Conserver dans un endroit frais et sec. Une fois ouvert, consommer dans les 2 mois.
CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUE	Charge bactérienne totale : <10.000 ufc/g; Levains: <100 ufc/g; Moisissures: <100 ufc/g; Coliformes: <100 ufc/g; E.coli: <10 ufc/g; Salmonella: Absent/25g; Listeria monocytogenes: Absent/25g
DECLARATIONS	Fabriqué dans une usine reconnue par la Région Piémont Déc. du Dirigeant N° 56 du 28/01/2018 ; Fabrication et conditionnement d'aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales.
PESTICIDES	L'ensemble des matières premières utilisées est conforme au règlement CE 396/2005
METAUX LOURDS	L'ensemble des matières premières utilisées est conforme au règlement CE 1881/2006.
MYCOTOXINES	L'ensemble des matières premières utilisées est conforme au règlement CE 1881/2006.
IRRADIATION	L'ensemble des matières premières utilisées n'a pas été soumis à des traitements ionisants.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G DE PRODUIT (ENCORE À MÉLANGER EN SOLUTION)			2 g	4 g	6 g	
VALEURS NUTRITIONNELLES	ÉNERGIE	KJ	1145	23	46	69
		Kcal	274	5	11	16
	LIPIDES	g	0	0	0	0
	- DONT ACIDES GRAS SATURÉS	g	0	0	0	0
	GLUCIDES	g	43	0,8	1,7	2,6
	- DONT SUCRES	g	43	0,8	1,7	2,6
	FIBRES ALIMENTAIRES	g	47	0,9	1,9	2,8
	PROTÉINES	g	2,1	<0,5	<0,5	<0,5
	SEL	g	2,1	0,04	0,08	0,13

	OUI - NON	TRACES ÉVENTUELLES
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, kamut ou leurs souches hybridées) et produits dérivés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Poisson et produits à base de poisson	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	NON	NON
Fruits à coque : amandes, noisettes, noix communes, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix du Queensland et produits dérivés.	NON	
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NON	NON
Dioxyde de soufre et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/l exprimés en SO2 dans le produit fini	NON	NON
Lupins et dérivés	NON	NON
Mollusques et dérivés	NON	NON
Le produit est sans OGM :	NON	OUI