PatRelle Depuis 1852
Fabricant de confiseries et produits alimentaires
Chemin de Trousseauville - ZA - BP 50021 - 14168 Houlgate cedex FRANCE
standard : +33 2 31 28 18 00 - direct : +33 2 31 28 18 02 - fax: +33 2 31 28 18 08

Produit :

Dénomination commerciale : Saveur des potages Patrelle
Dénomination légale : Préparation colorante pour viandes, sauces et potages
Définition : Préparation colorante pour viandes, sauces et potages conditionnée en bidon plastique. Pour denrées alimentaires.
Volume net : 20L

Ingrédients :

Ingrédients : Colorant : Caramel de **sulfite** caustique E150b (contient des **sulfites**), eau. Pour denrées alimentaires.

Allergènes :

Contient des sulfites
Traces éventuelles : /

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g :

Energie kcal	219
Energie kJ	927
Glucides	53
Dont sucres	15
Matières grasses	<0,5
Dont acides gras saturés	<0,1
Protéines	<0,2
Fibres	3,9
Sel	0,79

Critères microbiologiques :

Flore totale à 30°C $<10^5$ /g
Coliformes à 30°C $<10^2$/g
Levures $<10^3$ /g
Moisissures $<10^3$ /g

Date limite d'utilisation optimale :

DLUO minimum moyenne à réception : 40 mois
DLUO du produit : 60 mois

Informations complémentaires :

Matières grasses	Huile de palme	Matière grasse totalement hydrogénée
	absence	absence

Conservation : dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière, à température et à hygrométrie ambiante (15-25°C)
Conservation après ouverture : bien refermer après ouverture et conserver à température ambiante jusqu'à la DLUO indiquée.
OGM : absence selon les règlements n°1829/2003 et n°1830/2003 de la commission des communautés européennes
Ionisation / irradiation : tous nos produits sont garantis non ionisés non irradiés.

Emis le 15-12-2016
Modifié le 17/05/2018