

Fiche technique :

COMPLET préparation pour garniture à froid RICO

Société COMPLET S.à.R.L.

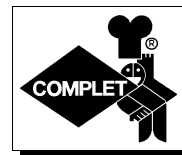
Rue Nationale - Puits Simon III

BP 277

57605 FORBACH CEDEX

Tél : 03 87 87 63 38

Télécopie : 03 87 88 41 79



Code article

1263

Autres codes:

DESCRIPTION DU PRODUIT

Type du conditionnement	Carton
Taille du conditionnement	4 x 2,5 kg
Conservation	12 mois
Stockage	Dans un endroit frais et sec

QUALITÉ SENSORIELLE

Aspect, couleur	Mélange en poudre, blanc
Goût, odeur	Sucré, vanillé

CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES

Support d'analyse	mixe
Lipides	3,5% (dont AG saturés 2,1 %)
Protéines	2,7%
Glucides	86,5% (dont sucres 55,4%)
Sodium	0,2%
Equivalent/sel	0,5%
Divers	Fibres : 0,3
Valeur nutritionnelle	393 kcal / 100g 1647 kJ / 100g
Remarque	

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Salmonelles / 25 g	Abs
Staphylocoques à coagulase positive/ 1g	< 10
Colif. thermotolérants / 1g	< 10
Coliformes totaux / 1g	< 1 000
Bactéries Sulfito-réductrices (ASR) à 37°C/1g	30
Flore totale / 1g	< 300 000
Levures / 1g	< 500
Moisissures / 1g	< 500

Les valeurs nutritionnelles ne sont qu'indicatives.

Ingrédients

Sucre, amidon modifié, poudre de lactosérum, matière grasse végétale (palme), sirop de glucose, protéines du lait, épaississant E401, sel, stabilisant E450, arôme, colorants : (E160a, E101).

Date

17/06/2014

Version

G

MODE D'EMPLOI - CARACTERISTIQUES:

	1. Sans cuisson	2. Avec cuisson
COMPLET Garniture Pât. Rico	300 g	350 g
Eau	1 litre	1 litre

Mélanger les ingrédients dans la cuve du batteur mélangeur jusqu'à obtention d'une crème lisse.

Valeurs nutritionnelles indicatives pour 100g de produit reconstitué selon la recette sans cuisson : 90kcal/380kJ, Lipides 0,8%(dont AG saturés 0,5%), protéines 0,6%, glucides 20%(dont sucres 12,8%), fibres 0,1%, Sodium 0,1%(équivalent/sel 0,1%).

Valeurs nutritionnelles indicatives pour 100g de produit reconstitué selon la recette avec cuisson : 102kcal/427kJ, Lipides 0,9%(dont AG saturés 0,5%), protéines 0,7%, glucides 22,4%(dont sucres 14,4%), fibres 0,1%, Sodium 0,1%(équivalent/sel 0,1%).

Nos techniciens sont à votre service pour toute information complémentaire.

Ces informations sont valables à ce jour, 23/06/2014 et peuvent être sujettes à modifications.