

Jaeger

CREAMIX

SANS GLUTAMATE
SANS OGM

Code : C022902

DESCRIPTION

Produit poudre pour le préparation de cakes, gratins, terrines de légumes ou poissons, mousselines...

LISTE D'INGREDIENTS

Pomme de terre ; blanc d'OEUF en poudre et jaune d'OEUF en poudre ; crème en poudre (LAIT) ; farine de BLE ; huile de palme et huile de tournesol oléique (LAIT)- auxiliaire technologique ; stabilisant : diphosphate disodique (E 450i) ; sel ; correcteur d'acidité : carbonate acide de sodium (E 500ii) ; saccharose ; épices
Contient SULFITES

SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Énumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

MODE D'EMPLOI / DOSAGE

Pour une terrine de légumes de 20 portions environ : 90 gr de mix
240 gr crème UHT
6 blancs d'œufs
400 gr de chaque garniture (chou-fleur, carottes, brocolis).

Préparation de l'appareil à cake pour 8 à 10 portions environ :
120 gr de mix
200 gr de lait
150 gr de crème UHT
Garnitures : 300 gr environ selon la recette

Préparation de l'appareil à gratin de légumes pour 10 à 12 portions :
150 gr de mix
500 gr de lait
250 gr de crème UHT
Garnitures : fromage râpé 100gr - légumes surgelés 1kg

PROFIL PHYSICO-CHIMIQUE ET NUTRITIONNEL (/ 100 g)

Humidité (g)	< 9
Protéines Nx6,25 (g)	24
Glucides (g)	41
Sucres (g)	5
Fibres (g)	3
Lipides (g)	14
Acides gras saturés (g)	6
Sodium (mg)	2200
Sel (g)	3 +/-2

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

BUREAU COMMERCIAL

6 Rue Robert Moinon
95190 GOUSSAINVILLE
Tél : 01.34.38.87.85
Fax : 01.34.38.87.81

Jaeger

CREAMIX

SANS GLUTAMATE
SANS OGM

Code : C022902

Staphylococcus aureus < 100/g
Levures et moisissures < 1 000/g

DLUO / CONDITIONS DE STOCKAGE

18 mois A conserver entre 15 et 25°C
Dans l'emballage d'origine soigneusement fermé à l'abri de la lumière et de l'humidité

CONDITIONNEMENT

En seau de 2 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	présence	blanc d'oeuf en poudre et jaune d'oeuf en poudre
Lait et produits dérivés (y compris lactose)	présence	crème en poudre ; huile de palme
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	présence	environ 45 ppm

La maîtrise de notre HACCP allergènes est suffisante pour rendre négligeable le risque de contamination croisée pour les allergènes suivants : Crustacés, Arachides, Fruits à coques, Moutarde, Sésame (graines), Sulfites > 10 ppm, Lupin, Poisson et Mollusques.

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

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 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

6 Rue Robert Moinon
95190 GOUSSAINVILLE
Tél : 01.34.38.87.85
Fax : 01.34.38.87.81