

## Assaisonnement déshydraté

### CODE PRODUIT

**7573**

**Boîte de 1 kg**  
(unité de facturation)

### UTILISATION

Assaisonnement de légumes

### MODE D'EMPLOI

Dosage indicatif : 40 g à 50 g par kg de légumes

3 modes différents :

- Cuire vos légumes, les sortir du four et saupoudrer de Couronnement de légumes crème et fines herbes, pendant qu'ils sont encore chauds. Mélanger et servir.
- Cuire vos légumes. Diluer la quantité de Couronnement de légumes nécessaire dans l'eau. A la sortie du four, verser la préparation sur les légumes. Mélanger et servir.
- Saupoudrer les légumes de Couronnement de légumes, mettre au four. Cuire et servir.

### Les plus du produit

- ✓ **Produit respectant les recommandations du PNNS et du GEMRCN (Teneur en sel/sodium optimisée, ...)**
- ✓ **Sans matière grasse hydrogénée**
- ✓ **Produit non soumis à l'étiquetage OGM\***  
\* en conformité avec les règlements CE 1829-1830/2003
- ✓ **Sans glutamate ajouté**
- ✓ **Sans gluten\*\***  
\*\* en conformité avec le règlement CE n°41/2009

### INGRÉDIENTS

Crème 19 % (**Lait**) - Matières grasses végétales : Huile de tournesol, huile de colza - Sirop de glucose de maïs - Amidon de pomme de terre - Sel - Sucre - Extraits de levures - Oignon - Fines herbes 1,5 % (Persil, ciboulette, cerfeuil) - Protéines de **lait** - Ail - Arôme naturel - Epices.

### ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LA RECETTE

Lait,

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour...

Valeur énergétique	100 g de produit sec		100 ml de produit reconstitué (Base eau)	
	464.63	kcal	17.87	kcal
	1939.47	KJ	74.60	KJ
Matières grasses (g)	27.34		1.05	
Dont acides gras saturés (g)	8.67		0.33	
Glucides (g)	46.70		1.80	
Dont sucres (g)	14.43		0.55	
Fibres (g)	1.91		0.07	
Protéines (g)	6.98		0.27	
Sel (g)	10.68		0.40	
Sodium (g)	4.27		0.16	
Potassium (g)	0.36		0.01	
Calcium (g)	0.02		0.00	
Phosphore (g)	0.02		0.00	
Rapport Protéines/MG	0.26		0.26	

### DOSAGE

<u>Produit déshydraté</u>	<u>Rendement</u>
40 g	1.00 litre
1 kg	25.00 litre(s)

### CONSERVATION

DLUO de 18 mois à partir de la date de fabrication.  
(DLUO indiquée sur l'emballage)  
Conserver le produit dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30 °C et à l'abri de la lumière.  
Consommer dans les 3 mois après ouverture et bien refermer après chaque utilisation.

### ENGAGEMENTS QUALITÉ

- ✓ Produit élaboré à partir de matières soumises à des critères rigoureux de sélection et de traçabilité
- ✓ Tous nos fournisseurs de matières premières proviennent de l'Union Européenne
- ✓ Produit non ionisé conforme au règlement 1999/2/CE
- ✓ Système de management de la qualité certifié ISO 9001 : 2008 depuis 2000
- ✓ Système de management de la sécurité des denrées alimentaires certifié ISO 22000 : 2005 depuis 2012
- ✓ Méthode réglementaire HACCP en place

### COMMENTAIRES

Produit ne nécessitant pas de numéro d'agrément sanitaire en vertu de l'article premier du règlement (CE) n° 853/2004  
Assaisonnement innovant car complet : apporte goût, visuel des herbes, brillant et liaison. Convient à tout type de légumes et tout type de cuisson (y compris liaison froide).

Produit fabriqué en France par l'entreprise  
MADA certifiée ISO 9001 : 2008 et ISO 22000 : 2005



16, rue de la Saugue  
BP 10237  
68704 CERNAY CEDEX

Tél. standard 03.89.82.30.29 - Fax 03.89.38.98.97  
email : [produits.neff@mada.fr](mailto:produits.neff@mada.fr)  
Service Qualité : 03.89.82.30.29

Fiche technique & logistique - Version n° 7 du 15/11/2016

A la date indiquée ci-dessus les informations contenues dans ce document sont à notre connaissance exactes, elles sont données sous réserve de modifications ultérieures.  
La responsabilité des prescripteurs et des clients consiste à s'assurer que ce produit est autorisé et conforme à la réglementation en vigueur.

**Pensez à l'environnement avant d'imprimer cette fiche technique, vous pouvez la télécharger sur [www.neffmada.fr](http://www.neffmada.fr)**

## Assaisonnement déshydraté

CODE PRODUIT

**7573**

**Boîte de 1 kg**  
(unité de facturation)

### ALLERGÈNES

Liste des allergènes selon la Directive 2003/89/CE	Matière première concernée	Présence (OUI) Absence (NON)	Allergènes présents sur le site
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Lait, Protéines de lait	OUI	OUI
Oeufs et produits à base d'oeufs		NON	OUI
Soja et produits à base de soja		NON	OUI
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales		NON	OUI
Poissons et produits à base de poissons		NON	OUI
Crustacés et produits à base de crustacés		NON	OUI
Fruits à coques, à savoir : - amandes ( <i>Amygdalus communis</i> L.) - noisettes ( <i>Corylus avellana</i> ) - noix ( <i>Juglans regia</i> ) - noix de cajou ( <i>Anacardium occidentale</i> ) - noix de pécan ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch) - noix du Brésil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ) - pistaches ( <i>Pistacia vera</i> ) - noix de Macadamia et noix du Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) - et produits à base de ces fruits		NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides		NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		NON	NON
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L exprimées en SO <sub>2</sub>		NON	OUI
Céleri et produits à base de céleri		NON	OUI
Moutarde et produits à base de moutarde		NON	OUI
Lupin et produits à base de lupin		NON	OUI
Mollusques et produits à base de mollusques		NON	NON

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Micro-organismes	Méthodes de référence	Méthodes par défaut	Limites	
			m	M
Flore mésophile totale		ISO 4833-1	300 000/g	3 000 000/g
E. coli	NF ISO 16649-2	3M 01/08-06/01	10/g	100/g
Levures		NF V 08-059	100/g	1 000/g
Moisissures		NF V 08-059	100/g	1 000/g
Bacillus cereus	NF EN ISO 7932	BKR 23/06-02/10	1 000/g	10 000/g
Staphylococcus coag+	ISO 6888-2	3M 01/09-04/03B	10/g	100/g
ASR		NF V08-061	10/g	100/g
Salmonelles	BRD 07/11-12/05	BKR 23/04-12/07	Absence dans 25 g	

### DONNÉES LOGISTIQUES

<b>Unité consommateur (UC)</b>	<b>Code EAN</b>	<b>Poids net UC</b>	<b>Poids brut UC (kg)</b>	<b>Dimensions UC (cm)</b>
Boîte	Indiqué sur UC et UD	1 kg	1.253	Ø 13 x H 17
<b>Unité distributeur (UD)</b>	<b>Nb d'UC/UD</b>	<b>Poids net UD (kg)</b>	<b>Poids brut UD (kg)</b>	<b>L x l x H (cm)</b>
Carton	10	10.00	12.530	L 66 x l 27 x H 19
<b>Palette</b>	<b>UD/Couche</b>	<b>Couches/pal.</b>	<b>Nb d'UD/palette</b>	<b>Nb d'UC/palette</b>
EUR non gerbable	5	6	30	300
				<b>Poids brut pal. (kg)</b>
				401
				<b>(L x l x H) cm</b>
				120 x 80 x 130

Produit fabriqué en France par l'entreprise  
MADA certifiée ISO 9001 : 2008 et ISO 22000 : 2005



16, rue de la Saugue  
BP 10237  
68704 CERNAY CEDEX

Tél. standard 03.89.82.30.29 - Fax 03.89.38.98.97  
email : produits.neff@mada.fr  
Service Qualité : 03.89.82.30.29

Fiche technique & logistique - Version n° 7 du 15/11/2016

A la date indiquée ci-dessus les informations contenues dans ce document sont à notre connaissance exactes, elles sont données sous réserve de modifications ultérieures.  
La responsabilité des prescripteurs et des clients consiste à s'assurer que ce produit est autorisé et conforme à la réglementation en vigueur.

Pensez à l'environnement avant d'imprimer cette fiche technique, vous pouvez la télécharger sur [www.neffmada.fr](http://www.neffmada.fr)