

CODE PRODUIT

**7631**

Epaississant

**Sachet de 10 g pour 20 cl**

(unité de facturation)

## UTILISATION

## MODE D'EMPLOI

Délayer la préparation épaississante dans une ration (froide ou chaude) de 200 ml, selon la texture souhaitée (convient pour les potages, purées, repas mixés, jus de fruits, petits déjeuners).

## Les plus du produit

- ✓ Cette matière n'apporte pas d'allergènes
- ✓ Adapté aux contraintes de la restauration collective travaillant en Liaison Froide
- ✓ Sans matières grasses \*  
\* en conformité avec le règlement CE 1924/2006
- ✓ Sans sucres \*  
\* en conformité avec le règlement CE 1924/2006
- ✓ Très pauvre en sodium \*  
\* en conformité avec le règlement CE 1924/2006

## INGRÉDIENTS

Amidon modifié de pomme de terre.

## ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LA RECETTE

Sans allergène\*\*\*

## DOSAGE

<u>Produit déshydraté</u>	<u>Rendement</u>
50 g	1.00 litre
10 g	0.20 litre(s)

## CONSERVATION

DLUO de 36 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.

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour...

Valeur énergétique	100 g de produit sec		100 ml de produit reconstitué (Base eau)	
	380.40	kcal	18.11	kcal
	1616.20	kJ	76.96	kJ
Matières grasses (g)	0.20		0.01	
Dont acides gras saturés (g)	0.10		0.00	
Glucides (g)	94.30		4.49	
Dont sucres (g)	0.00		0.00	
Fibres (g)	0.50		0.02	
Protéines (g)	0.10		0.00	
Sel (g)	0.53		0.03	
Sodium (g)	0.21		0.01	
Potassium (g)	0.06		0.00	
Calcium (g)	0.03		0.00	
Phosphore (g)	0.10		0.00	
Rapport Protéines/MG	0.50		0.50	

## 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  
Renforce la viscosité des préparations alimentaires et boissons destinées aux personnes atteintes de dysphagie ou troubles de la déglutition.  
\*\*\* Ces matières n'apportent pas d'allergène direct.

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



Fiche technique & logistique - Version n° 5 du 26/09/2016



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@neffmada.fr](mailto:produits.neff@neffmada.fr)  
Service Qualité : 03.89.82.30.29

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)

**CODE PRODUIT**
**7631**
**Epaississant**  
**Sachet de 10 g pour 20 cl**  
*(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)		NON	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 SO2		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			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>		
Sachet	Indiqué sur UC et UD	10 g	0,015	L 12 x l 9		
<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	200	2,00	3,000	L 39 x l 20 x H 26		
<b>Palette</b>	<b>UD/Couche</b>	<b>Couches/pal.</b>	<b>Nb d'UD/palette</b>	<b>Nb d'UC/palette</b>	<b>Poids brut pal. (kg)</b>	<b>(L x l x H) cm</b>
EUR non gerbable	12	6	72	14400	241	120 x 80 x 175

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


Fiche technique &amp; logistique - Version n° 5 du 26/09/2016


 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@neffmada.fr  
 Service Qualité : 03.89.82.30.29

 À 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)**