

CODE PRODUIT

40158

UTILISATION

MODE D'EMPLOI

EN PORTION INDIVIDUELLE Dans un verre ou un ramequin, mettre la poudre puis verser l'eau rapidement tout en agitant avec un fouet jusqu'à complète dissolution. Mettre au frais pendant 30 minutes minimum pour que la préparation gélifie.

EN PORTION À PARTAGER Dans un récipient, verser en pluie la préparation dans l'eau tout en agitant avec un fouet jusqu'à complète dissolution. Verser dans des verres et mettre au frais pendant 30 minutes minimum pour que la préparation gélifie.

Remarque : gel à prise très rapide.

INGRÉDIENTS

Sucre, épaississant : farine de guar, dextrose, gélifiant : alginate de sodium (dont phosphate dicalcique), correcteurs d'acidité : acide citrique, citrate de sodium, arôme naturel, extrait de carthame.

ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LA RECETTE

Sans allergène***

DOSAGE

| <u>Produit déshydraté</u> | <u>Rendement</u> |
|---------------------------|------------------|
| 100 g | 1.00 litre |
| 1 kg | 10.00 litre(s) |

CONSERVATION

DLUO de 24 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.

A consommer rapidement après remise en oeuvre.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour...

| Valeur énergétique | 100 g de produit sec | | 100 ml de produit reconstitué (Base eau) | |
|------------------------------|----------------------|------|--|------|
| | | | | |
| | 356.00 | kcal | 32.36 | kcal |
| | 1510.00 | kJ | 137.27 | kJ |
| Matières grasses (g) | 0.50 | | 0.05 | |
| Dont acides gras saturés (g) | 0.10 | | 0.01 | |
| Glucides (g) | 83.00 | | 7.55 | |
| Dont sucres (g) | 82.00 | | 7.46 | |
| Fibres (g) | 10.00 | | 0.91 | |
| Protéines (g) | 0.50 | | 0.05 | |
| Sel (g) | 1.13 | | 0.10 | |
| Sodium (g) | 0.45 | | 0.04 | |
| Potassium (g) | 0.01 | | 0.00 | |
| Calcium (g) | 0.36 | | 0.03 | |
| Phosphore (g) | 0.00 | | 0.00 | |
| Rapport Protéines/MG | 1.00 | | 1.00 | |

ENGAGEMENTS QUALITÉ

- ✓ Produit élaboré à partir de matières soumises à des critères rigoureux de sélection et de traçabilité
- ✓ Produit non ionisé conforme au règlement 1999/2/CE
- ✓ Produit non soumis à l'étiquetage OGM en conformité avec les règlements CE 1829-1830/2003
- ✓ Process de fabrication certifié IFS Food version 6 niveau supérieur

COMMENTAIRES

L'OGEL est une préparation déshydratée pour boisson gélifiée d'origine végétale qui se met en oeuvre dans l'eau, à froid. Le produit obtenu est de texture ferme. La gamme se décline en plusieurs parfums pour correspondre au plaisir de chacun et diversifier les saveurs chaque jour.

*** Ces matières n'apportent pas d'allergène direct.

Produit fabriqué en France par l'entreprise SADAC
SAS certifiée IFS Food version 6 niveau supérieur



ZI de la Fromentinière
6 Rue de l'Europe
49360 MAULEVRIER
Tél. standard 02.41.65.89.65 - Fax 02.41.65.89.63
Service Qualité :
Tél. 02.41.65.89.65
email : qualite@cyranie.fr

CODE PRODUIT

40158

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 | NON |
| Crustacés et produits à base de crustacés | | NON | NON |
| 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 | NON |
| Céleri et produits à base de céleri | | NON | NON |
| Moutarde et produits à base de moutarde | | NON | NON |
| Lupin et produits à base de lupin | | NON | NON |
| 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 | | | 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

| | | | | | | |
|--------------------------------|----------------------|--------------------------|---------------------------|---------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| Unité consommateur (UC) | Code EAN | Poids net UC | Poids brut UC (kg) | Dimensions UC (cm) | | |
| Seau | Indiqué sur UC et UD | 1 kg | 1.050 | Ø 13 x H 13 | | |
| Unité distributeur (UD) | Nb d'UC/UD | Poids net UD (kg) | Poids brut UD (kg) | L x l x H (cm) | | |
| Carton | 6 | 6.00 | 6.650 | L 47 x l 27 x H 14 | | |
| Palette | UD/Couche | Couches/pal. | Nb d'UD/palette | Nb d'UC/palette | Poids brut pal. (kg) | (L x l x H) cm |
| EUR non gerbable | 6 | 10 | 60 | 360 | 424 | 120 x 80 x 160 |

Produit fabriqué en France par l'entreprise SADAC
SAS certifiée IFS Food version 6 niveau supérieur



ZI de la Fromentinière
6 Rue de l'Europe
49360 MAULEVRIER
Tél. standard 02.41.65.89.65 - Fax 02.41.65.89.63
Service Qualité :
Tél. 02.41.65.89.65
email : qualite@cyranie.fr

Fiche technique & logistique - Version n° 1 du 03/04/2017

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.

