

CODE PRODUIT

40012

UTILISATION

MODE D'EMPLOI

Verser la préparation en pluie dans l'eau froide, tout en agitant lentement avec un fouet jusqu'à complète dissolution.
Possibilité de le consommer dans l'immédiat ou après passage au frais.
Remarque : gel à prise très rapide.

INGRÉDIENTS

Sucre, épaississant : farine de guar, correcteur d'acidité : acide citrique, arôme, huile de tournesol, colorants : E120, bêta-carotène.

ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LA RECETTE

Sans allergène***

DOSAGE

<u>Produit déshydraté</u>	<u>Rendement</u>
100 g	1.00 litre
2 kg	20.00 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...

	100 g de produit sec		100 ml de produit reconstitué (Base eau)	
Valeur énergétique	347.00	kcal	31.55	kcal
	1465.00	kJ	133.18	kJ
Matières grasses (g)	0.50		0.05	
Dont acides gras saturés (g)	0.10		0.01	
Glucides (g)	77.00		7.00	
Dont sucres (g)	75.00		6.82	
Fibres (g)	15.00		1.36	
Protéines (g)	1.00		0.09	
Sel (g)	0.00		0.00	
Sodium (g)	0.00		0.00	
Potassium (g)	0.01		0.00	
Calcium (g)	0.00		0.00	
Phosphore (g)	0.00		0.00	
Rapport Protéines/MG	2.00		2.00	

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

Le GEL 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 compoteuse et aide à l'hydratation d'organismes victimes de troubles de déglutition aux liquides.
Le GEL ne contient pas de colorants azoïques.
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

CODE PRODUIT

40012

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	2 kg	2.100	Ø 17 x H 15		
Unité distributeur (UD)	Nb d'UC/UD	Poids net UD (kg)	Poids brut UD (kg)	L x l x H (cm)		
Carton	6	12.00	12.950	L 52 x l 35 x H 17		
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	4	8	32	192	439	120 x 80 x 150

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 22/08/2016

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.

