



# Compagnie Française des Ingrédients & Adjuvants

13, rue Yvon VILLARCEAU  
75116 PARIS / FRANCE

TÉLÉPHONE : [33 - 1] 56 90 29 90  
TÉLÉCOPIE : [33 - 1] 56 90 02 90  
E-MAIL : [CFIA@CFIA.FR](mailto:CFIA@CFIA.FR)  
WEB : [WWW.CFIA.FR](http://WWW.CFIA.FR)

## PREPARATION DESHYDRATEE POUR DESSERT INSTANTANE

**Définition :** Préparation déshydratée pour dessert instantané protéiné

**Description :** Goût neutre - Poudre beige avec marquants bruns

**Composition :** Protéines de soja, saccharose, huile de palme, poudre de lait écrémé ; fécule de pomme de terre, maltodextrines de pommes de terre, fibres végétales (soja), épaississant E461, gélifiant E407, arômes

**Analyse pour 100 grammes de produit :** Glucides : 57,50 gr, lipides, 12 gr, protéines : 19 gr, fibres : 2 gr - Energie : 378 Kcal.

**Allergènes :** Céréales contenant du gluten, soja, lait et dérivés

**Microbiologie :** flore totale <300 000/g - Coliformes totaux <1 000/g - Levures & moisissures <1 500/g - Staphylococcies à coagulase positive <100g - bactéries sulfito-réductrices <50g - Coliformes fécaux <100/g - Salmonelle : absence/25g

**Dose d'emploi :** A réhydrater à raison de 650 g de produit pour un litre d'eau à température ambiante

**Conditionnement & stockage :** Sacherie de 20 kilos en polyéthylène à usage alimentaire. Marchandise à maintenir dans un endroit sec et frais. Date limite d'utilisation de 12 mois suivant la date de fabrication

**Ionisation :** Ce produit n'a pas été traité par rayonnement ionisant, et ne contient aucun ingrédient traité par rayonnement ionisant

## INSTANT BREAK - THE FRENCH CHANTILLY TASTE

**Definition:** Dehydrated preparation for protein content dessert

**Description:** Neutral taste - palish Powder with outstanding brown

**Composition:** Soy proteins, saccharose, palm oil, dried milk skimmed; potato flour, potato maltodextrines, vegetable fibers (soya), thickener E461, gelling E407, flavours

**Analyze for 100 grams of product:** Glucids: 57, 50 gr., lipids, 12 gr., proteins: 19 gr., fibers: 2 gr. - Energy: 378 Kcal

**Allergens:** Cereals containing of gluten, soya, milk and derived

**Microbiology:** Total flora <300 000/g - Total Coliformes <1 000/g - Yeast & moulds <1 500/g - Staphylococcus with positive coagulase <100g -Sulfite reduced bacteria <50g - Coliformes fecal <100/g - Salmonella: absence/25g

**Proportion of use:** To be rehydrated at a rate of 650g of product with one liter of water at ambient temperature

**Conditioning & storage:** 20 kilo polyethylene bags (of food use). Goods to be maintained in a dry and fresh place. To be used latest 12 months following the date of manufacture

**Ionization:** This product was not treated by ionizing radiation, and does not contain any ingredient treated by ionizing radiation