



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
WEB : WWW.CFIA.FR



PROTO SAVEUR MIX T 7093 - EPICE PREPARATION ENZYMATIQUE POUR SOUPE & BOUILLON

Description générale :

Aspect indicatif : poudre gris-marron

Pourcentage en sel : $2,45 \pm 0,2$ (valeur moyenne calculée)

Ionisation : ce produit n'a pas été traité par rayonnement ionisant et ne contient aucun ingrédient qui ait été traité par rayonnement ionisant

Dose d'emploi :

Utiliser à 0,35% (avec 0,25% de farine de riz pré-gélatinisée et 0,60% de sel).

Pour denrées alimentaires, utilisation limitée.

Condition & stockage :

Sac de 10 ou 20 kilos en polyéthylène à usage alimentaire. Stocker dans un endroit sec et frais dans son emballage d'origine hermétiquement clos.

La D.L.U.O. est de 24 mois, de préférence, qui suivent la date de fabrication.

Composition :

Préparation enzymatique, arômes naturels exhausteurs de goût E621 et E635, colorants E150c et E124, saccharose, antiagglomérant : E551.

Allergènes selon Annexe III bis de la Directive 2000/13/CE et ses modifications : teneur en sulfites (selon les valeurs indicatives calculées) : 1,0 mg/kg

Microbiologie avec valeurs correspondantes à la valeur « m » d'un plan à trois classes :

Flore totale (NF V08-100) : < 300 000 /g

Coliformes totaux (NF V08-050) : < 1 000/g

Levures & moisissures (NF V08-036) : < 1 500/g

Staphylococcus à coagulase positive (NF V08-057-1) : < 100/g

Bactéries A.S.R. (NF V08-061) : < 50/g

Coliformes fécaux (NF V08-060) : < 100/g

Salmonella (SMS) : absence/25g

Les informations de cette fiche ont pour but de vous informer. Ils correspondent à l'état actuel de nos connaissances et de nos techniques. La grande variété de supports et des conditions d'emploi qui échappent à notre contrôle ne nous permettent pas de garantir un résultat ni d'assumer une quelconque responsabilité.

L'utilisateur doit se conformer à la réglementation en vigueur.



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
WEB : WWW.CFIA.FR