



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

PREPARATION DESHYDRATEE POUR BOULETTES INSTANTANEEES

- Définition :** Préparation déshydratée pour boulettes instantané protéiné au goût de viande
- Description :** Goût neutre - Poudre beige avec marquants bruns
- Composition :** Protéines de soja, huile de palme, flocons de pommes de terre, fibres végétales (soja), épaississant E461, arômes, plantes aromatiques
- Analyse pour 100 grammes de produit :** Glucides : 39 gr, lipides, 17,5 gr, protéines : 29,5 gr, fibres : 175 gr - Energie : 380 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 sulfite-réductrices <50g - Coliformes fécaux <100/g - Salmonelle : absence/25g
- Dose d'emploi :** A réhydrater à raison de 600 g de produit pour un litre d'eau à température ambiante. Aucune cuisson requise.
- Conditionnement & stockage :** Sacherie de 15-20 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 DINNER - THE FRENCH MEAT TASTE

- Definition:** Instant dehydrated preparation for protein content meat taste pellets
- Description:** Neutral taste - palish Powder with outstanding brown
- Composition:** Soy proteins, palm oil, dried milk skimmed; potato flakes, vegetable fibers (soya), thickener E461, flavours, aromatic plants
- Analyze for 100 grams of product:** Glucids: 39 gr., lipids, 17.5 gr., protein: 29.5 gr., fibers: 175 gr. - Energy: 380 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 600g of product with one liter of water at ambient temperature. No need to be cooked
- Conditioning & storage:** 15-20 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