



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 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