



# CREAMIX

## Code : C022902

### DESCRIPTION

Produit poudre

### LISTE D'INGREDIENTS

Pomme de terre ; blanc d'OEUF en poudre et jaune d'OEUF en poudre ; crème en poudre (contient LAIT) ; farine de BLE ; huile de palme (contient LAIT) et huile de tournesol oléique - auxiliaire technologique ; stabilisant : diphosphate (E 450i) ; sel ; correcteur d'acidité : carbonate acide de sodium (E 500ii) ; saccharose ; épices.  
Contient SULFITES.

### SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Enumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

### MODE D'EMPLOI / DOSAGE

Produit contenant l'allergène OEUF

Pour une terrine de légumes de 20 portions environ : 90 gr de mix  
240 gr crème UHT  
6 blancs d'œufs  
400 gr de chaque garniture (choux-fleur, carottes, brocolis).

Préparation de l'appareil à cake pour 8 à 10 portions environ :  
120 gr de mix  
200 gr de lait  
150 gr de crème UHT  
Garnitures : 300 gr environ selon la recette

Préparation de l'appareil à gratin de légumes pour 10 à 12 portions :  
150 gr de mix  
500 gr de lait  
250 gr de crème UHT  
Garnitures : fromage râpé 100gr - légumes surgelés 1kg

### RENDEMENT

PRODUIT	EAU	Produit Reconstitué
90 - 150 g	1 litre	1.090 - 1.150 kg
1 kg	XX litres	XX kg

### ACIDES GRAS TRANS Valeurs indicatives

	Pour 100 g de mix
Acides gras trans (g)	< 1

### PROFIL PHYSICO-CHIMIQUE ET NUTRITIONNEL - Valeurs indicatives

	Pour 100 g de mix	Pour 1 litre de produit reconstitué (Dosage 150 g /L)
Valeur énergétique :		
Kcal	412	618
KJ	1733	2600
Matières Grasses (g)	14	21
Dont acides gras saturés (g)	6	9
Glucides (g)	45	68
Dont sucres (g)	6	9
Protides (g)	24	36
Sel (NaCl) (g)	3 +/- 2	5 +/- 3
Sodium (mg)	2200	soit 300 mg (pour 100g de produit reconstitué)
Fibres (g)	5	8

721731 - Mis à jour le : 02/07/2019 Page 1 sur 2

### BUREAU COMMERCIAL

6 Rue Robert Moinon  
95190 GOUSSAINVILLE  
Tél : 01.34.38.87.85  
Fax : 01.34.38.87.81





# CREAMIX

## Code : C022902

### NORMES MICROBIOLOGIQUES

Germes totaux	< 100 000/g
Coliformes totaux 30 °C	≤ 1 000/g
Coliformes fécaux 44 °C	≤ 10/g
ASR 46 °C	≤ 30/g
Salmonella	absence/25 g
Staphylococcus aureus	< 100/g
Levures et moisissures	< 1 000/g

### DLUO / CONDITIONS DE STOCKAGE

18 mois. A conserver entre 15 et 25 °C  
Dans l'emballage d'origine soigneusement fermé à l'abri de la lumière et de l'humidité

### CONDITIONNEMENT

En seau de 2 kg.

### ETIQUETAGE ALLERGENES (Règlement 1169/2011/UE)

Arachides et produits dérivés	absence	
Fruits à coques et produits dérivés	absence	
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	présence	farine de BLE
Crustacés et produits dérivés	absence	
Mollusques et produits dérivés	absence	
Poissons et produits dérivés	absence	
Oeufs et produits dérivés	présence	jaune d'OEUF en poudre et blanc d'OEUF en poudre
Lait et produits dérivés (y compris lactose)	présence	crème en poudre ; huile de palme
Soja et produits dérivés	absence	
Lupin et produits dérivés	absence	
Graines de sésame et produits dérivés	absence	
Moutarde et produits dérivés	absence	
Céleri et produits dérivés	absence	
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg	présence	environ 45 ppm

Notre système HACCP allergènes est suffisant pour considérer un risque de contamination croisée maîtrisé pour les allergènes suivants : Crustacés, Arachides, Fruits à coques, Moutarde, Sésame (graines), Sulfites > 10 ppm, Lupin, Poisson et Mollusques. Le risque de contamination croisée ne peut pas être exclu sur les allergènes suivants : gluten, lait, œuf, soja et céleri.

### Information nanomatériaux (règlement 2283/2015/UE)

Ce produit n'est pas soumis aux dispositions particulières d'étiquetage sur les nanomatériaux.

### Information OGM (Règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE)

Ce produit n'est pas soumis à l'étiquetage OGM.

### Information IONISATION (Directive 1999/2/CE)

Ce produit n'a pas subi de traitement ionisant et ne contient aucun ingrédient ionisé.

### Information CONTAMINANTS

Ce produit respecte la réglementation européenne en vigueur concernant les pesticides, les métaux lourds et les mycotoxines.

### Remarque

Le produit correspond aux directives UE. Les dispositions légales nationales sont à vérifier dans chaque cas. L'information contenue dans cette fiche technique est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances. Ce produit est destiné à un usage alimentaire et n'est pas destiné à être consommé en l'état. Il convient que l'utilisateur se reporte à la législation en vigueur en ce qui concerne l'usage de ce produit et vérifie au moment de la consultation que la présente fiche technique est à jour. Cette fiche technique annule et remplace toute fiche précédemment émise pour ce produit. N'hésitez pas à nous contacter pour toute question