

Préparation déshydratée pour
Gelomix
 A CHAUD, A FROID

- REFERENCE** **NDGELPF054**
- DESCRIPTION** Agent épaississant à froid et à chaud facile à disperser.
- SUGGESTION** Indiqué dans le cadre d'alimentations particulières liées aux pathologies digestives, pour limiter les problèmes de déglutition ou de fausses routes.
- INGREDIENTS** Amidon modifié (pomme de terre), dextrose (blé).
Ne contient pas d'allergènes. Ne contient pas d'ingrédients génétiquement modifiés.
- MODE D'EMPLOI** Verser la préparation sur le produit à épaissir. Mélanger à l'aide d'une fourchette ou d'un fouet.
- ORIGINE** France
- DOSAGE** Pour une texture type sirop : 40 grammes pour un litre de liquide.
 Pour une texture semi liquide : 110 grammes pour un litre de liquide.
 Pour une texture type pudding : 130 grammes pour un litre de liquide.
- CONDITIONNEMENT** Boîte métal de 400g.
 Carton de 12 boîtes.
- CONSERVATION** Conserver le produit dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.
 24 mois à température ambiante. Bien refermer l'emballage après utilisation.
 A consommer de préférence le jour de la préparation.

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

	FTAM	Coliformes totaux	Coliformes fécaux	ASR	Staphyloc.	Salmonelles
Critères	< 300 000 /g	< 1 000 / g	< 10 / g	< 30 / g	<100 / g	abs. / 25g

ANALYSES NUTRITIONNELLES

	Valeur énergétique en Kj	Valeur Calorique en kcal	Protides en g	Glucides en g	Lipides en g
Pour 100g de préparation déshydratée	1549	370	0,0	92,5	0,0

Les informations contenues dans cette fiche technique sont celles dont nous disposons à la date de mise à jour ci-dessus et conformes à nos connaissances actuelles sur la législation. Elles sont donc susceptibles d'être modifiées ultérieurement.