

CRUDIMIX

Aliment diététique destiné à des fins médicales spéciales

Sans allergènes majeurs

REF. S023501

DESCRIPTION

Préparation déshydratée texturante pour crudités, légumes, fruits frais ou en conserve. Prise instantanée. Pour les besoins nutritionnels en cas de troubles de la déglutition.

AVIS IMPORTANT

Ne pas utiliser comme seule source de nutrition - A utiliser sous contrôle médical - Complémentation orale des patients de plus de trois ans.

INGREDIENTS (Pour plus de précisions sur les allergènes, se reporter au tableau de la page 2)

Amidon modifié ; maltodextrine ; épaississant : gomme xanthane (E 415) ; dextrose ; huile de tournesol oléique - auxiliaire technologique.

UTILISATION

Dosage : 30 à 90 gr de CRUDIMIX par kg

Mixez la préparation à texturer (salade de fruits, légumes, plats chauds). Ajouter le Crudimix selon la texture souhaitée et mixez à nouveau. C'est prêt !

La texture peut être rectifiée si besoin en ajoutant à nouveau du CRUDIMIX ou en déliant avec un liquide (eau, huile ou lait selon recette).

Recettes spécifiques sur Demande

Crudimix peut être utilisé en saupoudrage ou incorporé dans l'huile.

RENDEMENT

PRODUIT	EAU	Produit Reconstitué
30 à 90 g	1 Kg	1.030 à 1.090 kg
1 kg	11 à 33 Kg	12 à 34 kg

INFORMATIONS OGM (règlements (CE) N° 1829/2003 et (CE) N° 1830/2003)

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

CONSERVATION

24 mois A conserver entre 15 et 25°C mois dans son emballage d'origine fermé et dans des conditions normales de stockage.

Conservation après ouverture : deux mois à l'abri de l'humidité, bien refermer après utilisation.

CONDITIONNEMENT

En pots de 1 Kg par cartons de 8 pots

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.

BUREAU COMMERCIAL

6 Rue Robert Moinon
95190 Goussainville
Tél : 01 34 38 87 85
Fax : 01 34 38 87 81

Mis à jour le 01/10/2015
301760 - Page 1 sur 2



CRUDIMIX

Aliment diététique destiné à des fins médicales spéciales

Sans allergènes majeurs

REF. S023501

ETIQUETAGE ALLERGENES (Règlement 1169/2011/CE)

Arachides et produits dérivés	absence
Fruits à coques et produits dérivés	absence
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	absence
Crustacés et produits dérivés	absence
Mollusques et produits dérivés	absence
Poissons et produits dérivés	absence
Œufs et produits dérivés	absence
Lait et produits dérivés (y compris lactose)	absence
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	absence

(*) Le terme Absence signifie « non mis en œuvre directement ou via tout élément entrant dans la formule ou le process : les ingrédients, additifs ou auxiliaires technologiques... ». Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale de contaminations croisées.

(**) : Les sirops de glucose (y compris le dextrose) issus de blé, les maltodextrines issues de blé et les tocophérols naturels de soja sont exemptés de l'étiquetage des allergènes alimentaires (annexe III bis de la directive 2000/13/CE modifiée par la Directive 2007/68/CE).

(***) Concentration en sulfites calculée sur le produit proposé prêt à consommer ou reconstitué.

CAP TRAITEUR s'engage à informer ses clients des nouvelles dispositions réglementaires qui entraîneraient un changement du statut du produit cité et de son étiquetage. Pour valoir ce que de droit.

CRI TERES MI CROBI OLOGI QUES

Microorganismes aérobies 30°C	NF EN ISO 4833	< 50 000 / g
Coliformes à 30°C	NF V08-050	< 100 / g
<i>E. Coli</i>	NF ISO 16649.2	< 10 / g
<i>Staphylococcus aureus</i> – 37°C	NF EN ISO 6888-3	< 1 / g
Anaérobies sulfite-réducteurs 46°C	NF V08-061	< 100 /g
<i>Salmonella</i>	Ident. ISO 6579*	Absence/25g
Levures et moisissures	NF V08-059	< 1000 /g
<i>Listeria monocytogenes</i>	NF EN/ISO 11290-1	Absence/25g

VALEURS NUTRI TI ONNELLES MOYENNES CALCULEES

	Pour 100 g de mix		Pour 1 litre de produit reconstitué (Dosage 90 g de produit / Kg)
Valeur énergétique :	Kcal	384	<i>Intégrer les valeurs nutritionnelles des ingrédients de la recette pour le calcul sur produit fini</i>
	KJ	1620	
Matières Grasses (g)		0,5	
Acides gras saturés (g)		0,1	
Glucides (g)		91	
Sucres (g)		7	
Protides (g)		1	
Sel (NaCl) (g)		0,1	
Sodium (mg)		200	
Fibres (g)		7,5	

NOTE

Les renseignements donnés dans cette fiche technique sont fournis de bonne foi en fonction des informations dont nous disposons à ce jour. En raison de la diversité des utilisations et des conditions d'emploi de nos produits, nous prions notre clientèle de s'assurer que ceux-ci conviennent à l'usage auquel ils sont destinés ainsi qu'à la réglementation nationale du(es) pays où elle souhaite les distribuer et ce sous sa responsabilité. Nos documents originaux constituent les documents de référence.