

Fleur de Maïs 700g MAIZENA



LES PLUS PRODUIT

- Sans gluten
- Sans arachide
- Exempt de matières grasses
- Teneur en acide gras trans <1% dans le produit

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit: Amidon de maïs.

Mode d'emploi: Délayer la fleur de maïs MAIZENA dans un peu de liquide froid et ajouter ce mélange au liquide bouillant. Ne pas laisser la fleur de maïs MAIZENA trop longtemps sur le feu, car elle cuit en quelques secondes.

Dosage: de 20 à 100 g / L selon les usages.

La fleur de maïs MAIZENA peut aussi s'utiliser en substitut de farine.

Liste d'ingrédients: Amidon de maïs (100%).

Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE):

- présents dans la recette: -
- Peut contenir: -

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu
Energie	350 kcal / 1500 kJ
Graisses	<0,5 g
- dont acides gras saturés	0 g
Glucides	87 g
- dont sucres	0 g
Fibres alimentaires	1,0 g
Protéines	< 0,5 g
Sel	0,03 g

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson): oui

Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons): oui

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques microbiologiques, selon le règlement (CE) n°1441/2007 du 5 décembre 2007 modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires:

	M – cfu/g
Salmonella	Absence dans 25g
Staphylococcus aureus	1000
Escherichia coli	100

DLUO Garantie Client Distributeur : 120 jours

Mode de conservation du produit :

Avant ouverture : Conserver la boîte dans un endroit frais et sec, à température ambiante et à l'abri de la lumière.

Après ouverture : Conserver la boîte dans un endroit frais et sec, à température ambiante et à l'abri de la lumière.

Qualité : Norme ISO 9001: 2000

HACCP en place

Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur

Produit non ionisé

Produit ne nécessitant pas de numéro d'agrément sanitaire CEE

Mise à jour en Juin 2014, n°20940101