

Préparation pour bouillie saveur chocolat noisette

NUTRITION



USAGE

- UTILISATION: Préparation hyperprotéinée en poudre pour bouillie saveur chocolat noisette. Idéale pour le petit déjeuner ou une collation. La bouillie peut compenser des carences en protéines (dénutrition, sarcopénie).
- PRACTICITE: Pour une bouillie plus onctueuse, plus calorique et protéique, réhydrater au lait ½ écrémé.

PERFORMANCE

- DESCRIPTION: Composé à 30% de protéines de lait, la préparation contient également des fibres, vitamines et minéraux essentiels.
- CONFORT: Préparation d'une bouillie chaude en 5-6 minutes maximum.

Ne présente pas de contre-indications pour les diabétiques.





DONNEES TECHNIQUES

Aspect	Poudre à reconstituer	Goût	Chocolat noisette
Contenance boite	400 g	Portion	55 g
Date limite d'utilisation optimale	24 mois	Conditions de conservation	A conserver dans un endroit sec et frais. Consommer rapidement après ouverture.

Liste des ingrédients

Protéines de lait, céréales 20% (farine de blé (gluten), germe de blé (gluten), farine d'avoine complète (gluten)), maltodextrine, lait écrémé en poudre, matière grasse végétale (huile de soja, sirop de glucose, protéine de lait, stabilisant : E 451i, anti agglomérant : E 341iii), dextrine, poudre de cacao, épaississants : gomme xanthane et gomme guar, arômes, anti-agglomérant : phosphate tricalcique, vitamines (A, D, E, C, K, B1, B2, PP, B5, B6, B8, B9, B12) dextrose, édulcorant : sucralose.

Ce produit n'est pas soumis à étiquetage OGM, selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003.

























Préparation pour bouillie saveur chocolat noisette

COMPOSITION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de poudre			Pour une dose (55g de poudre dans 120 ml d'eau chaude)	% AET* par portion	Pour 100 ml
Energie - Energy	388	kcal		kc 213 al		150
	1632			898 kJ		632
Matières grasses		,				
Fat	8,6	g		4,7 g	20,0	3,3
dont AG saturés						
of which saturates	1,7	g		0,9 g		0,7
Glucides						
Carbohydrate	43,8	g		24,1 g	45,2	17,0
dont sucres	12.0			7.4		E 4
of which sugars Fibres alimentaires	13,9	8		7,6 g		5,4
Fibre	8,9	•		4,9 g		3,4
Protéines	0,5	5		±1,5 B		5,1
Proteins	29,3	g		16,1 g	30,2	11,3
Sel	,	-				
Salt	0,3	g		0,2 g		
Vitamines et sels					% AQR**	Pour
minéraux			% AQR**		par	100 ml
Vitamins and minerals			pour 100 g		portion	
Vitamine A	554,6	μg	69	305,0 μg	38	214,8
Vitamine D	9,3	μg	185	5,1 μg	102	3,6
Vitamine E		mg	69	4,6 mg	38	3,2
Vitamine K	29,0	_	39	15,9 μg	21	11,2
Vitamine C	64,1		80	35,2 mg	44	24,8
Thiamine		mg	145	0,9 mg	80	0,6
Riboflavine	1,6	mg	117	0,9 mg	64	0,6
Niacine		mg	62	5,4 mg	34	3,8
Vitamine B6		mg	97	0,7 mg	53	0,5
Acide folique	168,4		84	92,6 µg	46	65,2
Vitamine B12	1,2		48	0,7 μg	26	0,5
Biotine	26,7		53	14,7 μg	29	10,3
Acide pantothénique		mg	71	2,4 mg	39	1,7
Sodium	122,8			77,0 mg		54,2
Potassium	476,4	_	24	263,0 mg	13	185,2
Calcium	1000,2		125	579,4 mg	72	408,0
Phosphore	713,7		102	392,6 mg	56	276,5
Acide linoléique	3,4	g		1,9 g		1,3

^{*} Apports Energétiques Totaux

Apport de référence pour un adulte-type (840kJ/2000kcal)

























^{**} Apports Quotidiens de Référence

Préparation pour bouillie saveur chocolat noisette

EMPLOI

Mode d'emploi indicatif Dans un bol, délayer le contenu d'un sachet (55 g) dans 120 à 150 ml d'eau chaude Disperser la poudre

avec un fouet ou une fourchette jusqu'à dissolution complète.

Laisser reposer 2mn avant de consommer.

Précautions d'emploi Ne doit pas être utilisé comme source unique d'alimentation.

Il est indispensable de boire au moins 1.5l d'eau dans la journée.

MENTIONS D'ÉTIQUETAGE CONSEILLÉES

- « Tout autre mode de préparation est déconseillé ».
- « A consommer dans l'heure suivant la préparation ou au maximum après une demi-journée au réfrigérateur ».
- « Ne pas surgeler ni congeler ».

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Critères analysés	Normes microbiologiques	
Micro organismes à 30°C	< 50 000/g	
Levures	< 1000/g	
Moisissures	< 1000/g	
Levures et moisissures	1000/g	
Entérobactéries présumées	< 100/g	
E. coli	10/g	
Staphylocoques à coagulase	< 20/g	
Salmonelles	absence	
Bacillus cereus présomptifs	<100/g	
Clostridium perfringens	< 100/g	

DONNEES LOGISTIQUES

Unités / carton	Dimensions du carton (cm)	Poids du carton	Pays d'origine
6 pots de 400g	36,5 x 25 x 18,5	2,4 Kg	France





Abena-Frantex SA 5 rue Thomas Edison ABENA 60180 Nogent-sur-Oise

3 03 44 65 68 80

@ www.abena-frantex.fr























