

FICHE TECHNIQUE

NOM DU PRODUIT : TAGLIATELLES HYPERPROTIDIQUES.

NOM COMMERCIAL : SACHET PATE TAGLIATELLE
HYPERPROT

REF : PT1

COMPOSITION :

Protéines de pois, blanc d'œuf, semoule de blé dur de qualité supérieure, amidon de riz, méthionine.

Etiquetage des allergènes (selon Directive 2003/89/CEE) :

Contient : blé, œuf.

L'ensemble des fournisseurs des ingrédients contenus dans cette préparation garantissent par un certificat qu'ils entrent dans le champ des règlements en vigueur (CE) N°1829/2003 et (CE) N°1830/2003 et ne sont pas soumis aux exigences supplémentaires d'étiquetage relatif aux ingrédients génétiquement modifiés.

UTILISATION :

Comme des pâtes traditionnelles : faire cuire dans de l'eau salée (éventuellement avec une goutte d'huile pour éviter qu'elles n'accrochent), 10 à 12 minutes suivant cuisson désirée, en remuant de temps en temps.

VALEURS ANALYTIQUES MOYENNES CALCULEES:

	Pour 100g	Pour 50g		
PROTEINES (g) Pour 50g	61	30.5	Minéraux:	Pour 100g
LIPIDES (g)	4	2	Sodium (mg)	950
GLUCIDES (g)	19	9.5	Potassium (mg)	350
Fibres (g)	2.9	1.45		
Kj 1.8	1508	754	Cendres (g)	3.65
Kcal	356	178	Humidité	<13%

VALEUR CALORIQUE PROTEINES / VALEUR CALORIQUE TOTALE = 0.7

INDICE CHIMIQUE DE LA FRACTION PROTEIQUE : 101

CONDITIONS DE STOCKAGE :

Stocker dans un endroit sec à température ambiante.

ETIQUETAGE DES ALLERGENES

Les informations transmises ci-après sont données dans l'état actuel de nos connaissances et des informations communiquées par nos fournisseurs.

Nom commercial et référence : SACHET PATE TAGLIATELLE HYPERPROT / REF : PT1

Allergènes majeurs	Présence	Absence (*)	Matière première concernée
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten.	X BLE		Semoule de blé
Crustacés et produits à base de crustacés		X	
Œufs et produits à base d'oeuf	X		Blanc d'oeuf
Poissons et produits à base de poisson		X	
Arachides et produits à base d'arachide		X	
Soja et produits à base de soja		X	
Lait et produits laitiers (y compris lactose)		X	
Fruits à coques et produits dérivés		X	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		X	
Sulfites en concentration d'au moins 10 mg/kg		X	
Céleri et produits à base de céleri		X	
Moutarde et produits à base de moutarde		X	

(*) 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.

FICHE TECHNIQUE

NOM DU PRODUIT : *PREPARATION INSTANTANEE POUR SAUCE
HYPERPROTIDIQUE SAVEUR CARBONARA*

NOM COMMERCIAL : **HP SAUCE CARBONARA**

REF : SC1

COMPOSITION :

Protéines de lait, amidon transformé de pomme de terre, arômes, crème en poudre, sel, champignon, épaississant : carraghénanes, ail, antiagglomérant : carbonate de magnésium.

Etiquetage des allergènes (selon Directive 2003/89/CEE) :

Contient : blé, lait, soja.

L'ensemble des fournisseurs des ingrédients contenus dans cette préparation garantissent par un certificat qu'ils entrent dans le champ des règlements en vigueur (CE) N°1829/2003 et (CE) N°1830/2003 et ne sont pas soumis aux exigences supplémentaires d'étiquetage relatif aux ingrédients génétiquement modifiés.

UTILISATION :

Dans un petit récipient: ajouter 50ml d'eau à 7g de poudre et mélanger.
Réchauffer 1 minute au four à micro-ondes.

VALEURS ANALYTIQUES MOYENNES CALCULEES:

		POUR 100G	POUR 7G
PROTEINES	(g)	50	3.5
GLUCIDES	(g)	26.5	1.9
Fibres	(g)	1	0.07
LIPIDES	(g)	5	0.35
SODIUM	(mg)	4227	296
POTASSIUM	(mg)	175	12
VALEUR ENERGETIQUE :			
KJ	Kj	1495	105
Kcal	Kcal	353	25

VALEUR CALORIQUE PROTEINES / VALEUR CALORIQUE TOTALE = 0.6
INDICE CHIMIQUE DE LA FRACTION PROTEIQUE : >100

CONDITIONS DE STOCKAGE :

Stocker dans un endroit sec à température ambiante.

ETIQUETAGE DES ALLERGENES

Les informations transmises ci-après sont données dans l'état actuel de nos connaissances et des informations communiquées par nos fournisseurs.

Nom commercial et référence : HP SAUCE CARBONARA / REF : SC1

Allergènes majeurs	Présence	Absence (*)	Matière première concernée
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten.	X BLE		Arômes
Crustacés et produits à base de crustacés		X	
Oufs et produits à base d'oeuf		X	
Poissons et produits à base de poisson		X	
Arachides et produits à base d'arachide		X	
Soja et produits à base de soja	X		Protéines de lait (lécithine)
Lait et produits laitiers (y compris lactose)	X		Protéines de lait, crème en poudre
Fruits à coques et produits dérivés		X	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		X	
Sulfites en concentration d'au moins 10 mg/kg		X	
Céleri et produits à base de céleri		X	
Moutarde et produits à base de moutarde		X	

(*) 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.

FICHE TECHNIQUE

NOM DU PRODUIT : *PREPARATION INSTANTANEE POUR SAUCE
HYPERPROTIDIQUE SAVEUR CURRY*

NOM COMMERCIAL : **HP SAUCE CURRY**

REF : SC2

COMPOSITION :

Protéines de lait, arômes, amidon transformé de pomme de terre, sel, curry (4,8%), colorant : curcumine.

Étiquetage des allergènes (selon Directive 2003/89/CEE) :

Contient : blé, lait, soja, moutarde.

L'ensemble des fournisseurs des ingrédients contenus dans cette préparation garantissent par un certificat qu'ils entrent dans le champ des règlements en vigueur (CE) N°1829/2003 et (CE) N°1830/2003 et ne sont pas soumis aux exigences supplémentaires d'étiquetage relatif aux ingrédients génétiquement modifiés.

UTILISATION :

Dans un petit récipient: ajouter 50ml d'eau à 7g de poudre et mélanger.
Réchauffer 1 minute au four à micro-ondes.

VALEURS ANALYTIQUES MOYENNES CALCULEES:

		POUR 100G	POUR 7G
PROTEINES	(g)	52	3.6
GLUCIDES	(g)	28	2.0
Fibres	(g)	1.3	0.1
LIPIDES	(g)	1.9	0.1
SODIUM	(mg)	4435	310
POTASSIUM	(mg)	142	10
VALEUR ENERGETIQUE :			
KJ	Kj	1426	100
Kcal	Kcal	336	24

VALEUR CALORIQUE PROTEINES / VALEUR CALORIQUE TOTALE = 0.6
INDICE CHIMIQUE DE LA FRACTION PROTEIQUE : >100

CONDITIONS DE STOCKAGE :

Stocker dans un endroit sec à température ambiante.

ETIQUETAGE DES ALLERGENES

Les informations transmises ci-après sont données dans l'état actuel de nos connaissances et des informations communiquées par nos fournisseurs.

Nom commercial et référence : HP SAUCE CURRY / REF : SC2

Allergènes majeurs	Présence	Absence (*)	Matière première concernée
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten.	X** BLE		Arômes
Crustacés et produits à base de crustacés		X	
Oeufs et produits à base d'oeuf		X	
Poissons et produits à base de poisson		X	
Arachides et produits à base d'arachide		X	
Soja et produits à base de soja	X		Protéines de lait (lécithine)
Lait et produits laitiers (y compris lactose)	X		Protéines de lait
Fruits à coques et produits dérivés		X	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		X	
Sulfites en concentration d'au moins 10 mg/kg		X	
Céleri et produits à base de céleri		X	
Moutarde et produits à base de moutarde	X		Curry

(*) 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 et dextrose issus de blé figurent sur la liste des ingrédients et substances alimentaires provisoirement exclus de l'étiquetage des allergènes alimentaires comme l'indique la Directive 2005/26/CE.

FICHE TECHNIQUE

NOM DU PRODUIT : PREPARATION INSTANTANEE POUR SAUCE
HYPERPROTIDIQUE SAVEUR TOMATE

NOM COMMERCIAL : HP SAUCE TOMATE

REF : SC3

COMPOSITION :

Protéines de lait, jus de tomate concentré, sel, arômes, épaississant : xanthane, oignon, persil, acidifiant : acide citrique, colorant : extrait de paprika, ail.

Etiquetage des allergènes (selon Directive 2003/89/CEE) :

Contient : blé, lait, soja.

L'ensemble des fournisseurs des ingrédients contenus dans cette préparation garantissent par un certificat qu'ils entrent dans le champ des règlements en vigueur (CE) N°1829/2003 et (CE) N°1830/2003 et ne sont pas soumis aux exigences supplémentaires d'étiquetage relatif aux ingrédients génétiquement modifiés.

UTILISATION :

Dans un petit récipient: ajouter 50ml d'eau à 7g de poudre et mélanger.
Réchauffer 30 secondes au four à micro-ondes.

VALEURS ANALYTIQUES MOYENNES CALCULEES:

		POUR 100G	POUR 7G
PROTEINES	(g)	50	3.5
GLUCIDES	(g)	30.6	2.1
Fibres	(g)	4.3	0.3
LIPIDES	(g)	1.9	0.1
SODIUM	(mg)	3328	233
POTASSIUM	(mg)	930	65
VALEUR ENERGETIQUE :			
KJ	Kj	1488	104
Kcal	Kcal	341	24

VALEUR CALORIQUE PROTEINES / VALEUR CALORIQUE TOTALE = 0.6
INDICE CHIMIQUE DE LA FRACTION PROTEIQUE : >100

CONDITIONS DE STOCKAGE :

Stocker dans un endroit sec à température ambiante.

ETIQUETAGE DES ALLERGENES

Les informations transmises ci-après sont données dans l'état actuel de nos connaissances et des informations communiquées par nos fournisseurs.

Nom commercial et référence : HP SAUCE TOMATE / REF : SC3

Allergènes majeurs	Présence	Absence (*)	Matière première concernée
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten.	X BLE		Arômes
Crustacés et produits à base de crustacés		X	
Oeufs et produits à base d'oeuf		X	
Poissons et produits à base de poisson		X	
Arachides et produits à base d'arachide		X	
Soja et produits à base de soja	X		Protéines de lait (lécithine)
Lait et produits laitiers (y compris lactose)	X		Protéines de lait
Fruits à coques et produits dérivés		X	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		X	
Sulfites en concentration d'au moins 10 mg/kg		X	
Céleri et produits à base de céleri		X	
Moutarde et produits à base de moutarde		X	

(*) 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.