



# FERRANT P.H.E

Producteur d'Huiles Essentielles

## CONCENTRE DE JUS D'ECHALOTES CE1617S

(Allium ascalonicum)

### INGREDIENTS

100 % jus concentré d'échalotes standardisé

### CARACTERISTIQUES

Apparence : concentré liquide  
Solubilité : hydrosoluble  
Couleur : marron foncé en solution  
Goût : note d'échalote sautée

### EQUIVALENCE

1 kg de concentré nécessite la mise en œuvre d'environ 16 kg d'échalotes fra

### SUGGESTIONS D'APPLICATION

Sauces, fonds de sauces, assaisonnements, charcuterie, sauces froides, marinades, soupes, préparations aromatiques, terrines de légumes : 0,5 à 7

### SPECIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

Critère	Mini	Maxi
Degré Brix	63	65
pH (sol. À 10%.)	4,0	5,5

### SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

Critère	Cible	Critères	Méthode
Flore totale aérobie mésophile	N<100	<100/g	NF ISO 4833-1
Levures	N<10	<10/g	NF V 08-059
Moisissures	N<10	<10/g	NF V 08-059
Entérobactéries	N<10	<10/g	NF V 08-054
Salmonelles	Absence	Absence /25g	RBP-31/01-06/08
Listeria monocytogenes	Absence	Absence /25g	AES 10/03-09/00
Staphylocoques à coagulase positive	Absence	Absence /25g	NF EN ISO 6888-3

### DONNEES NUTRITIONNELLES INDICATIVES pour 100 g

Critère	Valeur (*)	Unité
Valeur énergétique	225	kcal
Protéines (N x 6,25)	8,20	g
Glucides totaux	44,40	g
Glucides assimilables	18,10	g
Sucres	18,10	g
Fibres alimentaires	8,20	g
Lipides totaux	< 0,5	g
Acides gras saturés	< 0,1	g
Acide gras trans	< 0,1	g
Cholestérol	< 0,1	g
Cendres (matières minérales)	4,70	g
Sodium	37	mg

(\*) Produits naturels, données pouvant fluctuer



# FERRANT P.H.E

Producteur d'Huiles Essentielles

---