

CHEZ ISABEL BACANO Sàrl
372b, rte de Thionville
L-5884 HESPERANGE

✉ isabel.bacano@yahoo.com
☎ (+352) 26 44 15 85

Vinaigrette Isabel Bacano

Dernière modification effectuée le
FICHE TECHNIQUE

12/10/2016
Date 24/06/2016

1. Ingrédients :

Huile de tournesol, Vinaigre de vin blanc, **MOUTARDE**, jaune d'**OEUF**, lactose, (contient **LAIT**), protéines végétales hydrolysées (eau, protéine de **BLÉ**), arômes avec **BLÉ**, sel, épices, sucre

2. Caractéristiques nutritionnelles et chimiques:

Analyses effectuées par « EUROFINS ANALYTICS FRANCE »

Valeurs moyennes pour 100g

2.1. Bilan énergétique

- *Calcul des valeur énergétiques (Méthode : selon règlement UE n°1169/2011)*

Valeur énergétique (en kcal)	419 kcal/100 g
Valeur énergétique (en kJ)	1726 kJ/100 g

2.2. Analyse compositionnelles

- *Protéines (Méthode : interne adaptée de l'Arrêté du 08/09/1977, Kjeldahl (Titrimétrie))*

Azote total	0,28 (± 0,06 g/100 g)
Protéines (Nx6,25) (Kjeldahl)	1,8 (± 0,4) g/100 g

- *Teneur en glucides (calcul) (Méthode : Calcul, Calcul)*

Glucides totaux (par différence)	4,1 g/100 g
----------------------------------	-------------

- *Profil des sucres (Méthode : Méthode interne, HPAEC, high performance anion exchange chromatography)*

Glucose	<0,2 g/100 g
Fructose	<0,2 g/100 g
Saccharose	0,3 (± 0,4) g/100 g
Lactose	0,8 (±0,3) g/100 g
Maltose	<0,2 g/100 g
Sommes des sucres (mono et disaccharides)	1,2 (± 0,6) g/100g