

	Réf info : 1783/T3630618	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : 7907916 Code vrac : 7907902 Indice 5 Réf. R&D : 247C301	<i>Préparation déshydratée</i> SIGNATURE DU CHEF (500g)	Créée le : 19.12.2022 (MHA) Révisée le : (0) Page 1 / 1

Edité le 19/12/22

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION

Mélange déshydraté spécialement élaboré pour apporter une note aromatique et un visuel caractéristique à une large gamme de préparations alimentaires.

LISTE DES INGREDIENTS

Petits pois, carotte, graines de moutarde (**moutarde**), pavot, tomate.

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : moutarde

CONDITIONS D'UTILISATION

Boîte saupoudreuse de 500 g permettant de faire 1000 signatures.

La "signature du chef" relève instantanément le visuel de vos mets : entrées, plats, sauces, légumes, pâtes, riz, salades....

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / texture : mélange de petits marquants.

Odeur / goût : caractéristiques, sans odeur ou goût étrangers.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté
Energie (kJ) :	1661
Energie (kcal) :	397
Matières grasses en g :	13
Dont acides gras saturés en g :	2,1
Glucides en g :	40
Dont sucres en g :	22
Protéines en g :	20
Fibres en g :	20
Sel* (Na x 2,5) en g :	0,20

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

*La teneur en sel est exclusivement due à la présence naturelle de sodium.

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 1 000 000 /g
Coliformes totaux	< 5 000 /g
Escherichia coli	< 100/g
Anaérobies sulfito-réducteurs	< 100/g
Staphylocoques pathogènes	< 100/g
Levures	< 5000 /g
Moisissures	< 5000/g
Salmonella spp	non détecté /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais (entre 15 et 20 °C optimum) et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 24 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Saupoudreur de 500 g

Remarque L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences