

## Code produit : 4324

Réf. info: COR4324

Code vrac : COR4334V

Indice: 2 Réf. R&D: 019A15032

# Préparation aromatique déshydratée

PUR CUISINE NOTE LEGUMES SAUTES

FICHE TECHNIQUE

Créée le : 23.09.2020 Révisée le : (0)

Par MH Page 1 / 1

### LISTE DES INGREDIENTS ET DECLARATION DES ALLERGENES (Règlementation (UE) n°1169/2011)

Oignon, carotte, poireau, ail, panais, livèche, persil, thym, laurier.

### **MODE DE PREPARATION**

**Dosage**: 5 à 15g au litre selon l'application et l'intensité souhaitée.

Ajouter la quantité souhaitée lors de la préparation de vos plats.

### **VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

|                                 | Valeurs théoriques pour 100g<br>de produit déshydraté |
|---------------------------------|---|
| Energie (kJ):                   | 1360  |
| Energie (kcal):                 | 324   |
| Matières grasses en g           | 3.5   |
| Dont acides gras saturés en g : | 0.5   |
| Glucides en g:                  | 49  |
| Dont sucres en g:               | 31  |
| Protéines en g :                | 13  |
| Sel* (Na x 2,5) en g:           | 0.85  |

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

## CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

| Germes aérobies mésophiles    | < | 500 000 /g   |
|-------------------------------|---|--------------|
| Coliformes totaux             | < | 5 000 /g     |
| Escherichia coli              | < | 10 /g        |
| Anaérobies sulfito-réducteurs | < | 100 /g       |
| Staphylocoques pathogènes     | < | 100 /g       |
| Salmonella spp                |   | absence /25g |

#### STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 24 mois en emballage fermé d'origine.

## **CONDITIONNEMENT**

Boite de 600 g

Remarque: L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation 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'utilisation de ce produit est limitée. 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 règlementation 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.

<sup>\*</sup> la teneur en sel est exclusivement due à la présence naturelle de sodium.