

	Code produit : 4326 Réf. info : COR4326 Code vrac : COR4326V Indice : 2 Réf. R&D : 019A15052	FICHE TECHNIQUE <i>Préparation aromatique déshydratée</i> PUR CUISINE NOTE BOUQUET GARNI	Créée le : 23.09.2020 Révisée le : 16.03.2022 (1) Par MCO Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée pour apporter une note aromatique caractéristique à diverses préparations alimentaires.

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

Poireau, échalote, oignon, ail, panais, carotte, livèche, persil, thym, fenouil, laurier, muscade.

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 de produit déshydraté
Energie (kJ) :	1365
Energie (kcal) :	324
Matières grasses en g	2,9
Dont acides gras saturés en g :	0,6
Glucides en g :	52
Dont sucres en g :	24
Fibres en g :	17
Protéines en g :	14
Sel* (Na x 2,5) en g :	0,35

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	<	500 000 /g
Coliformes totaux	<	5 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies sulfite-réducteurs	<	100 /g
Staphylocoques pathogènes	<	100 /g
Salmonella spp		non détecté /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

Boîte de 600 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.