

	Code produit : 4348	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : 7350317 Code vrac : 7350302 indice 2 Réf. R&D : 159E11016	<i>Préparation déshydratée aromatique</i> MEXICAIN multiusages <i>Sans monoglutamate de sodium ajouté</i>	Créée le : 20.06.11 Révisée le : 22.01.2020 (5) Par MRL Page 1 / 1

DEFINITION PRODUIT

Préparation déshydratée aromatique

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

Oignon, poivron rouge, sel, arômes, huile de tournesol, dextrose de blé, jus concentré d'oignon risolé déshydraté (maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs, huile de tournesol), piment doux fumé Lavera, colorant : extrait de paprika.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 175G de produit dans un litre d'eau ; 150 à 200g de viande ou de poisson.

A saupoudrer en finition ou à intégrer dans la recette.

A utiliser pour vos sauces pendant ou en fin de cuisson des viandes, des poissons, des omelettes, des pâtes et dans l'eau de cuisson du riz pilaf.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100g de produit fini (sans viande, ni poisson)
Energie (kJ):	1287	192
Energie (kcal):	307	46
Matières grasses en g :	8,8	1,3
Dont acides gras saturés en g:	1,1	<0,5
Glucides en g	41	6,1
Dont sucres en g:	33	4,9
Protéines en g :	10	1,5
Sel (Na x 2,5) en g :	15,8	2,4

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

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies sulfite-réducteurs	<	30 /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 = 18 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 1kg.

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.