

	Réf. info : 4367	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : COR4367 Code vrac: COR4367V indice 2 Réf. R&D : 135E1802	Préparation déshydratée pour TOUCHE D'ÉPICES CANCUN	Créée le : 29.05.18 (RG) Révisée le : 01/03/2022 (2) Page 1 / 1

DEFINITION

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

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

Cumin, paprika, tomate, coriandre, piment doux fumé, poivron rouge, sésame (**sésame**), curcuma, romarin, ail, piment, persil.

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : sésame.

MODE D'UTILISATION

A saupoudrer ou à incorporer dans vos recettes à base de viandes, de poissons, de légumes, dans vos sauces (mayonnaise, vinaigrette, sauce dip)...

Dosage : selon intensité aromatique souhaitée.

Suggestion : Pour assaisonner vos viandes, mélanger les épices à de l'huile et du sel.

Pour 10kg de viande : 100g de sel + 100 à 150g de touche d'épices + 500g d'huile végétale.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté
Energie (kJ):	1592
Energie (kcal):	382
Matières grasses en g	16
Dont acides gras saturés en g:	2,1
Glucides en g	34
Dont sucres en g:	18
Fibres en g :	23
Protéines en g	14
Sel* (Na x 2,5) en g	0,23

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 de sodium présent naturellement.

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies sulfito-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 = 24 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Saupoudreurs de 400g.

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'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 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.