


| | | | |
|---|---|--|---|
|  | Réf. info : 4831 | FICHE TECHNIQUE | |
| | Code produit : PF135B0701 Indice 4 Réf. R&D : 135B0701 | Préparation en pâte pour ASSAISONNEMENT 5 PARFUMS | Créée le : 27.10.08 Révisée le : 19.04.2022 (VBU) Page 1 / 1 |

DEFINITION

Mélange en pâte spécialement développé pour une note aromatique type asiatique.

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

Eau, sauce soja (eau, soja, sel, sucre, farine de blé, jus de champignon) (**gluten, soja**), sirop de glucose de maïs, miel, sel, sésame (**sésame**), coriandre (graine et feuille), arômes naturels, vinaigre d'alcool, cannelle, cumin, badiane, fenouil, épaississant : gomme xanthane, conservateur : acide sorbique.

MODE D'UTILISATION

Dosage indicatif : 8 à 10%

Mode de préparation : mélanger la quantité nécessaire de pâte à vos bases de recettes et cuire.

Conseil du chef : Détendre votre assaisonnement avec un peu d'eau tiède selon la puissance souhaitée, puis utilisez-en base de cuisson.

Idéal pour les applications diverses suivantes : aromatisation et assaisonnement de cuisine au Wok, cuisson laquée...

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

| | Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte |
|--------------------------------|---|
| Energie (kJ): | 830 |
| Energie (kcal): | 197 |
| Matières grasses en g | 5,4 |
| Dont acides gras saturés en g: | 0,6 |
| Glucides en g : | 29 |
| Dont sucres en g: | 17 |
| Fibres en g : | 4,2 |
| Protéines en g : | 5,8 |
| Sel (Na x 2,5) en g : | 12,3 |

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 |
| Anaérobie sulfite-réducteurs | < | 30 /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 = 12 mois en emballage fermé d'origine

Après ouverture, à conserver au frigo et consommer dans les plus brefs délais. Respecter des bonnes pratiques d'hygiène.

CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE

Boîte de 1,5kg.

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.