DEFINITION

Assaisonnement en pâte spécialement développé pour aromatiser une large gamme de préparations alimentaires.

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

Purée de tomates, eau, arômes (**gluten**), sel, fructose, vinaigre d'alcool, oignon, épices, conservateurs : lactate de sodium - acide lactique, épaississant : farine de graines de caroube, colorant : extrait de paprika, curcuma, plante aromatique, acidifiant : acide citrique, maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs.

MODE D'UTILISATION

Dosage indicatif : 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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte
Energie (kJ):	656
Energie (kcal):	156
Matières grasses en g	2.1
Dont acides gras saturés en g:	0.2
Glucides en g :	25
Dont sucres en g:	19
Fibres en g :	4.6
Protéines en g :	5.8
Sel (Na x 2,5) en g :	16.3

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

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	50 000 /g
Coliformes totaux	<	100 /g
Escherichia Coli	<	10 /g
Anaérobies sulfito-réducteurs	<	100 /g
Staphylocoques pathogènes	<	100 /g
Levures	<	1 000 /g
Moisissures	<	1 000 /g
Salmonella spp		non détecté /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local frais, sec, sain et 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 d'hygiène.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 1,5kg.

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.