

	Réf. info : 4834	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : PF00139C Code vrac : PF024B6011 ind 4 Réf. R&D : 024B6011	<i>Préparation en pâte</i> ASSAISONNEMENT COLOMBO	Créée le : 08.02.06 Révisée le : 18.09.19 (10) Par MRL Page 1 / 1

DEFINITION

Mélange en pâte spécialement développé pour l'élaboration d'un assaisonnement "colombo".

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement UE 1169/2011)

Dextrose de blé, eau, lait de coco (maltodextrine de maïs, protéine de lait) (**LAIT**), sel, vinaigre d'alcool, colorant : E100, coriandre, épices, conservateurs : E330-E325-E270, plantes aromatiques, thym, paprika, cumin, épaississant : E415.

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte
Energie (kJ):	1176
Energie (kcal):	281
Matières grasses en g	13
Dont acides gras saturés en g:	11
Glucides en g :	33
Dont sucres en g:	26
Protéines en g :	3.4
Sel (Na x 2,5) en g :	11.3

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
Anaérobies sulfite-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoques pathogènes	<	100 /g
Salmonella spp		absence /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

Après ouverture, 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'hygiène.

CONDITIONNEMENT

Boite de 1,5 kilogramme.

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.