

	<b>Réf. info : 4837</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code produit : <b>PF186B6022</b> indice 9 Réf. R&D : 186B6022	<b>ASSAISONNEMENT NAPOLI</b>  <b>EN PATE</b>	Créée le : 15.05.07 Révisée le : 21/10/2022 (9) Par MK Page 1 / 1

### DEFINITION

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

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

Eau, dextrose de blé, paprika, sel, vinaigre d'alcool, tomate (dont rissolée à l'huile d'olive), arômes, sarriette, conservateurs : E270 - E325 - E330, basilic, marjolaine, colorant : E160c, épaississants : E415 - E412.

### 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):	648
Energie (kcal):	154
Matières grasses en g	2,5
Dont acides gras saturés en g:	0,5
Glucides en g :	26
Dont sucres en g:	23
Fibres en g :	6.4
Protéines en g :	2,5
Sel (Na x 2,5) en g :	8,5

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.

### CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE

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.