

	<b>Code produit : 4838</b> Réf. info : PF123B5011 indice 4 Réf. R&D : 123B5011	<b>FICHE TECHNIQUE</b>  <i>Préparation en pâte</i>  <b>ASSAISONNEMENT TEX MEX</b>	Créée le : 24.05.05 Révisée le : 27.03.17 (7) Par AZ Page 1 / 1

### DEFINITION

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

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

Eau, dextrose de blé, sel, poivron rouge, tomate, vinaigre d'alcool, sucre, paprika, cumin, arômes et arôme de fumée (**gluten, lait**), plantes aromatiques, conservateurs : lactate de sodium - acide lactique, piment, poivre, acidifiant : acide citrique, colorant : extrait de paprika.

### 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):	739
Energie (kcal):	175
Matières grasses en g	2,1
Dont acides gras saturés en g:	0,2
Glucides en g :	32
Dont sucres en g:	28
Protéines en g :	3,4
Sel (Na x 2,5) en g :	10,0

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

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / texture : mélange en pâte de couleur rouge foncé.

Odeur / goût : caractéristiques, sans odeur ou goût étrangers.

### CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	50 000 /g
Coliformes totaux	<	100 /g
Escherichia Coli	<	10 /g
Anaérobies sulfite-réducteurs	<	100 /g
Staphylocoques pathogènes	<	100 /g
Levures	<	1 000 /g
Moisissures	<	1 000 /g
Salmonella spp		absence /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 les bonnes pratiques.

### 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.