

	Code produit : 4839	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : Code vrac : 7915002 (6) Réf. R&D : 206L1401	ASSAISONNEMENT DESHYDRATE GOUT KEBAB	Créée le : 31.07.2014 Révisée le : 05.02.2024 (4) Page 1 / 1

DEFINITION

Mélange en poudre spécialement élaboré pour donner gout et visuel à une large gamme de préparations alimentaires.

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

Sel, poudre de lait écrémé (**lait**), féculé de pomme de terre, arômes, cumin, oignon, paprika, ail, saccharose, tomate, graisse de volaille, sucre caramélisant, coriandre, gingembre, curcuma, huile de tournesol, poivre, menthe, cannelle.

SUBSTANCES LIMITEES : AROMES (Règlement 1334/2008 CE)

Substance(s) concernée(s) par l'Annexe III du Règlement UE 1334/2008 : coumarine (20 ppm).

Dose maximale de coumarine autorisée selon application (selon Règlement 1334/2008 CE)	
Produits de boulangerie traditionnels et/ou saisonniers dont l'étiquetage indique qu'ils contiennent de la cannelle	50mg/kg
Céréales pour petit-déjeuner	20mg/kg
Produits de boulangerie fine exceptés les produits de boulangerie traditionnels et/ou saisonniers dont l'étiquetage indique qu'ils contiennent de la cannelle	15mg/kg
Desserts	5mg/kg

Limited substance(s) concerned with modification of Annex I of Regulation EU 1334/2008 (Regulation EU 2017/378) :

Deca-2(trans),4(trans)-dienal (FL number 05.140) (0,5 ppm)

Taux max. autorisés par le Règlement 2017/378 pour la substance ici présente selon les possibilités d'application		
N° cat.	Catégories (telles que définies par le Règlement (CE) N° 1333/2008)	Taux max de 05.140 (ppm)
1	Produits laitiers et succédanés	1,5
2	Matières grasses et huiles, et émulsions de matières grasses et d'huiles	5
3	Glaces de consommation	1,5
4	Fruits et légumes	⊘
4.2	Fruits et légumes transformés	5
5	Confiseries	5
5.3	Chewing-gum	10
6	Céréales et produits céréaliers	5
7	Produits de boulangerie	5
8	Viandes	10
9	Poisson et produits de la pêche	3
10	Œufs et ovoproduits	1
11	Sucres, sirops, miel et édulcorants de table	7,5
12	Sel, épices, soupes, potages, sauces, salades et produits protéiques	10
13	Denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière au sens de la directive 2009/39/CE	⊘
14	Boissons	
14.1	Boissons non alcoolisées	1
14.2	Boissons alcoolisées	1
15	Amuse-gueules salés prêts à consommer	20
16	Dessert, à l'exclusion des catégories 1, 3 et 4	1,5
17	Compléments alimentaires au sens de la Directive 2002/46/CE du Parlement européen et du Conseil, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge	⊘
18	Denrées alimentaires transformées ne relevant pas des catégories 1 à 17, à l'exclusion des aliments pour nourrissons et enfants en bas âge	⊘

⊘ : catégorie interdite

MODE DE PREPARATION

Dosage indicatif :

Viande émincée	1kg	30kg
Eau	200g	6kg
Huile	20g	600g
Assaisonnement gout kebab	30g	1 boîte de 900g

Mise en œuvre 1 : Délayer la préparation dans l'eau et dans l'huile. Faire revenir la viande dans une sauteuse.

En fin de cuisson déglacer avec le mélange eau, huile et préparation, puis laisser réduire quelques instants.

Mise en œuvre 2 : Délayer la préparation dans l'eau et dans l'huile. Mettre la viande et le mélange eau, huile et préparation dans une plaque gastro. Cuire à couvert à 190°C durant 30 à 45 minutes en fonction de la taille et de la quantité dans la plaque. Pour un résultat légèrement rôti, enlever le couvercle 10 minutes avant la fin de la cuisson.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté
Energie (kJ) :	1257
Energie (kcal) :	299
Matières grasses en g :	6,9
Dont acides gras saturés en g :	1,3
Glucides en g :	42
Dont sucres en g :	22
Fibres en g :	6,2
Protéines en g :	14
Sel (Na x 2,5) en g :	22,3

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

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	500 000 /g
Coliformes totaux	<	500 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Levures	<	1 000 /g
Moisissures	<	1 000 /g
Salmonella spp		non détecté /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 18 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boite de 900g.

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.