

	<b>Réf. info : 4843</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code produit : COR4843 Code vrac : COR4843V indice 2 Réf. R&D : 313E1603	<b>Préparation en pâte pour ASSAISONNEMENT FAJITAS</b>	Créée le : 09.12.16 (RG) Révisée le : 08.11.18 (2) Page 1 / 1

### DEFINITION

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

### LISTE DES INGREDIENTS / DECLARATION DES INGREDIENTS (Règlement UE 1169/2011)

Eau, arômes, sel, sucre, poivron rouge et poivron vert, piment fumé, ail, oignon, huile de tournesol, cumin, oignon rissolé (huile de tournesol, antioxydant : extrait de romarin), épices, paprika, épaississants : E1450 – E415, conservateurs : E325 – E270, jus concentré de citron (maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs).

### DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : aucun.

### MODE D'UTILISATION

Dosage indicatif : 7 à 10%. Se référer à la réglementation en vigueur.

Mode de préparation : mélanger la quantité nécessaire d'assaisonnement à vos bases de recettes.

Permet de relever le goût de vos plats.

**Conseil du chef** : Détendre votre assaisonnement avec un peu d'eau tiède selon la puissance souhaitée, puis utilisez en base de cuisson

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / texture : mélange en pâte de couleur brune avec des marquants rouge et vert.

Odeur / goût : caractéristiques, sans odeur ou goût étrangers

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théorique pour 100g de produit en pâte
Energie (kJ):	688
Energie (kcal):	164
Matières grasses en g :	5,2
Dont acides gras saturés en g:	0,6
Glucides en g	20
Dont sucres en g:	10
Protéines en g :	6,2
Sel (Nax2.5) en g :	10,3

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

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 9 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 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.