

| | | | |
|---|--|----------------------|---|
|  | Réf info : T4002725/4939 | FICHE TECHNIQUE | |
| | Code vrac : TO4002725V Indice : 2 Ref. R&D : 005L24011 | MELANGE CURRY & CROC | Créée le : 18.01.2024 (MHA) Révisée le : (0) Page 1 / 1 |

Edité le 22/11/24

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION

Mélange de graines spécialement élaboré pour apporter un visuel caractéristique à une large gamme de préparations alimentaires.

LISTE DES INGREDIENTS

Graine de courge, lin brun, lin jaune, sésame (sésame), amande (fruit à coque), curry (curcuma, coriandre, fenouil, fenugrec, gingembre, cardamome, paprika, oignon, sel, persil, badiane, girofle, cannelle, poivre) (4%), huile de tournesol.

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : sésame, fruit à coque.

CONDITIONS D'UTILISATION

Dosage indicatif : Selon l'usage et le résultat souhaité.

A saupoudrer sur des salades ou des poke bowls, sur des légumes et gratins... Vous pouvez également l'utiliser pour réaliser une panure de viande très visuelle ! Utilisé en topping sur des desserts (faisselle, compote de fruits), il créera un joli jeu de texture.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / texture : mélange de graines et de poudre jaune.

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

| | Valeurs théoriques pour 100g de produit |
|---------------------------------|---|
| Energie (kJ) : | 2008 |
| Energie (kcal) : | 486 |
| Matières grasses en g : | 40 |
| Dont acides gras saturés en g : | 5,4 |
| Glucides en g : | 6,9 |
| Dont sucres en g : | 1,4 |
| Fibres en g : | 11 |
| Protéines en g : | 19 |
| Sel (Na x 2,5) en g : | 0,20 |

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

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

| | |
|-------------------------------|------------------|
| Germes aérobies mésophiles | < 5 000 000 /g |
| Coliformes totaux | < 10 000 /g |
| Escherichia coli | < 100 /g |
| Anaérobies sulfite réducteurs | < 100 /g |
| Staphylocoques pathogènes | < 1 000 /g |
| Levures | < 10 000 /g |
| Moisissures | < 10 000 /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 = 12 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Doypack de 500 g

« Conditionné sous atmosphère protectrice »

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'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