

Colin <i>Restauration</i> 	Réf info : 4949 / T3606844	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 4949/T3606844 Code vrac : COR4949V Indice : 2 Ref. R&D : 023L2502	ASSAISONNEMENT MOUTARDE MIEL	Créée le : 10.02.2025 (MHA) Révisée le : (0) Page 1 / 1

Edité le 13/02/25

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION

Mélange en pâte spécialement élaboré pour apporter une note aromatique et un visuel caractéristique à une large gamme de préparations alimentaires.

LISTE DES INGREDIENTS

Eau, huile de tournesol, moutarde (eau, graines de moutarde, vinaigre, sel, acidifiant : acide citrique, conservateur: E224) (**moutarde, sulfites***) (15%), miel (8%), sel, oignon dont oignon rissolé (huile de tournesol), vinaigre d'alcool, arômes naturels (**moutarde**), saccharose, graine de moutarde (**moutarde**), ail, épices, jus concentré de citron, persil, fibres végétales.

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : moutarde, *sulfites (75 ppm max.).

CONDITIONS D'UTILISATION

Dosage : 8 à 10%, selon intensité aromatique souhaitée.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / texture : mélange en pâte jaune avec marquants.

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté
Energie (kJ) :	1124
Energie (kcal) :	270
Matières grasses en g :	19
Dont acides gras saturés en g :	2,1
Glucides en g :	18
Dont sucres en g :	13
Protéines en g :	2,5
Fibres en g :	4,9
Sel (Na x 2,5) en g :	9,50

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 sulfito-réducteurs	<	30 /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 sec, frais (entre 15 et 20 °C optimum) et sain, 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 d'hygiène

CONDITIONNEMENT

4949/T3606844 : Doypack de 1kg.

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