

Colin Restauration	Code produit : 4951/T3604846 Code produit : 4951 / T3604846 Code vrac: COR4951V Indice 2 Réf R&D : 330N24021	FICHE TECHNIQUE ASSAISONNEMENT TEX MEX	Créée le : 23/06/2025 (TFA) Révisée le : (0) Page 1 / 2
------------------------------	---	---	---

DEFINITION

Mélange en pâte spécialement développé pour apporter un goût et un visuel pour une large gamme de préparations alimentaires.

LISTE DES INGREDIENTS

(Règlementation (UE) n°1169/2011)
Eau, huile de tournesol, sucre, sel, vinaigre d'alcool, paprika, piment doux fumé, tomate, poivron rouge, extrait de levure, cumin, coriandre, ail, plantes aromatiques, fibres végétales, épice, arôme naturel de cumin.

DECLARATION DES ALLERGENES

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

MODE D'UTILISATION

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

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / texture : mélange liquide visqueux de couleur rouge avec marquants.

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit
Energie (kJ) :	1461
Energie (kcal) :	353
Matières grasses en g :	28
Dont acides gras saturés en g :	3.2
Glucides en g :	18
Dont sucres en g :	16
Fibres en g :	6
Protéines en g :	3.8
Sel (Nax2.5) en g :	8.5

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

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES INDICATIVES

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
Moisisures	< 1 000 /g
Salmonella spp	non détecté /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE A DEFINIR

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 réfrigérateur et consommer dans les plus brefs délais -Respecter des bonnes pratiques d'hygiène.

CONDITIONNEMENT

Doypacks 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 oeuvre 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

PALC SAS	REDIGE PAR	VERIFIE PAR	APPROUVE PAR
 ISO 22000 BUREAU VERITAS Certification	Thibaut FAUVET Chef de projets R&D	Marc HARI Chargé de Développements et Applications Culinaires	Jonathan CRUGNOLA QC Manager