

|                              |   |  |  |
|------------------------------|---|--|--|
| <b>Colin</b><br>Restauration | <b>Réf info : 4958 / T3606847</b><br>Code produit : 4958/T3606847<br>Code vrac : 600030403<br>Indice : 2<br>Ref. R&D : 351V2401 | <b>FICHE TECHNIQUE</b><br><br><b>ASSAISONNEMENT BARBECUE</b> | Créée le : 10/06/2025 (VBU)<br>Révisée le : 27/06/2025 (1)<br>Page 1 / 1 |
|------------------------------|---|--|--|

Edité le 27/06/25

### **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**

Concentré de tomate, eau, huile de tournesol, sel, sucre, vinaigre d'alcool, oignon, piment doux fumé, arômes naturels, épices, extrait de malt (**gluten**), plantes aromatiques, fibres végétales, poivre.

#### **DECLARATION DES ALLERGENES**

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

#### **CONDITIONS D'UTILISATION**

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

#### **CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Aspect / texture : mélange en pâte rouge foncé.

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

#### **VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

| Valeurs théoriques pour 100g de produit |      |
|---|------|
| Energie (kJ) :                          | 1129 |
| Energie (kcal) :                        | 271  |
| Matières grasses en g :                 | 17   |
| Dont acides gras saturés en g :         | 2,1  |
| Glucides en g :                         | 22   |
| Dont sucres en g :                      | 14   |
| Protéines en g :                        | 5,1  |
| Fibres en g :                           | 4,5  |
| Sel (Na x 2,5) 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 sulfito-réducteurs | < | 30 /g            |
| Staphylocoques pathogènes     | < | 100 /g           |
| Levures                       | < | 1 000 /g         |
| Moisisseures                  | < | 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 réfrigérateur et consommer dans les plus brefs délais -Respecter des bonnes pratiques d'hygiène.

#### **CONDITIONNEMENT**

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