

Colin <i>Restauration</i>	Réf info : T3611518/4963	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : T3611518/4963 Code vrac : TO3611518V Indice : 2 Ref. R&D : 332V2401	ASSAISONNEMENT 5 PARFUMS	Créée le : 08/07/2025 (VBU) Révisée le : Page 1 / 1

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, sauce soja (eau, soja, blé, sel) (**gluten, soja**), sel, miel, sésame (**sésame**), vinaigre d'alcool, arôme naturel, oignon, coriandre, cannelle, ail, fibres végétales, cumin, badiane, fenouil, épice.

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés de manière intentionnelle : gluten, soja, sésame.

Les matières premières et le process d'obtention de ce produit peuvent être à l'origine de contaminations croisées.

Le détail de ces contaminations croisées n'est pas donné dans cette fiche technique et doit faire l'objet d'un questionnaire annexe.

MODE D'UTILISATION

Dosage indicatif : 8 à 10%, se référer à la législation en vigueur.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / texture : mélange en pâte brun avec marquants beiges.

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit
Energie (kJ) :	1322
Energie (kcal) :	319
Matières grasses en g :	25
Dont acides gras saturés en g :	2,9
Glucides en g :	15
Dont sucres en g :	11
Fibres en g :	3,8
Protéines en g :	6,2
Sel (Nax2.5) en g :	11,0

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 DEFINIR

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

DDM = 12 mois en emballage fermé d'origine. La durée de vie après ouverture n'est pas garantie.


Après ouverture, à conserver au frigo et consommer dans les plus brefs délais - Respecter des bonnes pratiques d'hygiène.


CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE

Conditionnement : à définir.

Etiquetage : dénomination du produit, référence COLIN, DDM, numéro de lot.

Les emballages utilisés pour conditionner l'ensemble des produits fournis sont conformes à la réglementation Européenne en vigueur (notamment aux Règlementations 1935/2004/CE, 10/2011/CE, 2023/2006/CE, 2007/19 et au Décret n°2007/766, à la directive n° 94/62/CE et au décret 2007/1467 et leurs modifications).

PALC SAS	REDIGE PAR	VERIFIE PAR	APPROUVE PAR
	Vincent BUTON Chef de projets R&D	Marc HARI Chargé de développement et application culinaire	Jonathan CRUGNOLA QC Manager

	Réf info : T3611518/4963	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : T3611518/4963 Code vrac : TO3611518V Indice : 2 Ref. R&D : 332V2401	ASSAISONNEMENT 5 PARFUMS	Crée le : 08/07/2025 (VBU) Révisée le : Page 2 / 1

ATTESTATION


La société certifie que tous les produits fournis :

- ne contiennent pas d'**organismes génétiquement modifiés** au sens des règlements européens n°1829/2003, n°1830/2003, et leurs mises à jour, concernant les modalités d'étiquetage des denrées et ingrédients alimentaires contenant des additifs et arômes génétiquement modifiés ou produits à partir d'organismes génétiquement modifiés.
- ne subissent aucun traitement par **rayonnements ionisants**, ou ne sont pas obtenus à partir de matières premières ionisées. Ces produits ne sont pas concernés par la Directive 1999/2/CE du Parlement et du Conseil du 22 février 1999 concernant l'étiquetage des denrées alimentaires traitées par rayonnements ionisants.
- sont conformes aux règlements en vigueur, à savoir :
 - **Règlements CE n°1333/2008 et 1334/2008** le cas échéant en présence d'additifs et/ou d'arômes.
 - **Règlement CE n°2023/915** et ses modifications, concernant la fixation de teneurs maximales en certains contaminants.
 - **Règlements CE 396/2005, 178/2006** et leurs modifications : textes de références pour les limites maximales en résidus de pesticides.

Un plan de surveillance contaminants est établi en conformité avec la réglementation Européenne en vigueur, en fonction des alertes et de notre analyse de risques.

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.

PALC SAS	REDIGE PAR	VERIFIE PAR	APPROUVE PAR
	Vincent BUTON Chef de projets R&D	Marc HARI Chargé de développement et application culinaire	Jonathan CRUGNOLA QC Manager