

	Réf. info : 7129	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : COR7129 Code vrac : 60110505 Réf. R&D : 008B0703	Préparation déshydratée CURRY (500g)	Créée le : 04.08.2016 (LS) Révisée le : Page 1 / 1

DEFINITION

Mélanges d'épices et d'aromates spécialement élaboré pour donner une aromatisation et un visuel Curry à différentes préparations alimentaires.

Les matières premières sont débactérisées par traitement thermique.

DECLARATION DES INGREDIENTS ET DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement (UE) n°1169/2011)

Curry (curcuma, coriandre, fenouil, fenugrec, gingembre, cardamome, paprika, oignon, sel, persil, badiane, girofle, cannelle, poivre).

MODE D'UTILISATION

Dosage indicatif : 0,5 à 5% selon intensité souhaitée. Se référer à la réglementation en vigueur.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / couleur: poudre de couleur caractéristique jaune orangé

Odeur / goût: caractéristiques du curry, absence de goût ou odeur étrangers

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100 g de produit déshydratée
Energie (kJ):	1445
Energie (kcal):	346
Matières grasses en g	10
Dont acides gras saturés en g:	1,8
Glucides en g	40
Dont sucres en g:	5,8
Protéines en g	11
Sel (Na x 2,5) en g	4,0

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

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	100 000 /g
Coliformes totaux	<	100 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies sulfito-réducteurs	<	100 /g
Staphylococcus aureus	<	10 /g
Levures	<	1 000 /g
Moisissures	<	1 000 /g
Salmonella spp		absence /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

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

DDM = 24 mois en emballage fermé d'origine

CONDITIONNEMENT

Doypack de 500g.

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'utilisation de ce produit est limitée. 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.