

Colin <i>Restauration</i> 	Réf info : T3502012/7232	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : TO3502012 Code vrac : TO3630488V Indice : 2 Ref. R&D : 206L2202	TOUCHE D'EPICES AGRUME VERT	Créée le : 29.09.2022 (MHA) Révisée le : 22.11.2024 (1) (MHA) Page 1 / 2

Edité le 11/12/24

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION

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

LISTE DES INGREDIENTS

Oignon, ail, écorce de citron (10%), feuille de combava (8%), poivron vert, gingembre, curcuma, épinard, coriandre feuille, basilic, piment jalapeno, huile de tournesol.

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : aucun

CONDITIONS D'UTILISATION

A saupoudrer ou à incorporer dans vos recettes à base de viandes, de poissons, de légumes, dans vos sauces.

Apporte une note fraîche et iodé à vos poissons et crustacés.

Dosage : selon intensité aromatique souhaitée.

Pour une utilisation avec les voiles de séchages : Idéale pour des Saint-Jacques ou des petits filets de lotte.

1kg de Saint-Jacques ou de filet de lotte.

20g de sel fin

10g de sucre semoule

20g de mélange d'épices agrumes citron vert

30g d'huile d'olive

Mélanger le sel, le sucre et le mélange d'épices. Enrober les Saint-Jacques ou la lotte avec le mélange et envelopper avec le voile, puis mettre sous vide 6 jours au réfrigérateur pour un résultat optimal. Déballez et trancher fin pour servir.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / texture : mélange de poudre et de marquants.

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté
Energie (kJ) :	1336
Energie (kcal) :	318
Matières grasses en g :	4,4
Dont acides gras saturés en g :	1,1
Glucides en g :	47
Dont sucres en g :	21
Fibres en g :	17
Protéines en g :	14
Sel* (Na x 2,5) en g :	0,43

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

*La teneur en sel est exclusivement due à la présence naturelle de sodium.

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 1 000 000 /g
Coliformes totaux	< 5 000 /g
Escherichia coli	< 100/g
Anaérobies sulfite-réducteurs	< 100/g
Staphylocoques pathogènes	< 100/g
Levures	< 5000 /g
Moisissures	< 5000/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 = 18 mois en emballage fermé d'origine.

Colin <i>Restauration</i> 	Réf info : T3502012/7232	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : TO3502012 Code vrac : TO3630488V Indice : 2 Ref. R&D : 206L2202	<i>TOUCHE D'EPICES AGRUME VERT</i>	Créée le : 29.09.2022 (MHA) Révisée le : 22.11.2024 (1) (MHA) Page 2 / 2

Edité le 11/12/24

CONDITIONNEMENT

Saupoudreur de 400 g

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