

Colin <i>Restauration</i> 	Réf info : T3502027/7248	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : T3502027 Code vrac : TO3630470V Indice : 2 Ref. R&D : 206L2201	TOUCHE D'EPICES PASTRAMI	Créée le : 29.09.2022 (MHA) Révisée le : 01.09.2025 (1) (MHA) Page 1 / 2

Edité le 01/09/25

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

Graine de moutarde (**moutarde**), coriandre, oignon, ail, piment doux fumé, poivre noir, fenouil, gingembre, piment Jamaïque, huile de tournesol, piment jalapeno.

DECLARATION DES ALLERGENES

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

CONDITIONS D'UTILISATION

A saupoudrer ou à incorporer dans vos recettes à base de viandes, de poissons, de légumes, dans vos sauces
Dosage : selon intensité aromatique souhaitée.

Pour une utilisation avec les voiles de séchages : idéal pour des petites pièces type onglet de bœuf, mignon de porc...

1kg de viande

15g de sel nitrité

10g de sel fin

10g de sucre semoule

25g de mélange d'épices façon pastrami

Mélanger les sels, le sucre et le mélange d'épices. Enrober les pièces de viandes avec le mélange et envelopper avec le voile, puis mettre sous vide 2 semaines au réfrigérateur. Déballer puis remettre dans un voile neuf pour 2 semaines sous vide au réfrigérateur. 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) :	1707
Energie (kcal) :	409
Matières grasses en g :	17
Dont acides gras saturés en g :	1,2
Glucides en g :	38
Dont sucres en g :	16
Fibres en g :	20
Protéines en g :	16
Sel* (Na x 2,5) en g :	0,20

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 sulfito-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 : T3502027/7248	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : T3502027 Code vrac : TO3630470V Indice : 2 Ref. R&D : 206L2201	<i>TOUCHE D'EPICES PASTRAMI</i>	Créée le : 29.09.2022 (MHA) Révisée le : 01.09.2025 (1) (MHA) Page 2 / 2

Edité le 01/09/25

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