

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
|  | <b>Réf. info : S575</b>  | <b>FICHE TECHNIQUE</b>                                    |  |
|   | Code produit : 679801107<br>Code vrac : 6798011071 indice 9<br>Réf. R&D : 343E1303 | <b>Préparation déshydratée pour<br/>MELANGE DU SOLEIL</b> | Créée le : 13.03.2006<br>Révisée le : 27.03.19 (12)<br>Par MRL<br>Page 1 / 1 |

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

Oignon rissolé (huile de tournesol, antioxydant : E392), graines de tournesol, tomate, poivron rouge, huile d'olive, ail rissolé (huile de tournesol, antioxydant : E392), ciboulette, arômes naturels.

**MODE D'UTILISATION**

Dosage : 50g à 100g par kg.

Incorporer dans la préparation, selon le type de produit, réhydrater le mélange au préalable.

Suggestions d'utilisation : Ajouter en tant qu'assaisonnement dans des plats à base de riz, de blé précuit, de semoule ou de pâtes (en fin de cuisson), dans des préparations pour sauces, des plats en sauce, dans une préparation pour omelette, des légumes, des gratins, dans une pâte à pain ou à pizza pour réalisation de pains fantaisie etc...

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

|                                | Valeurs théoriques pour<br>100g de produit<br>déshydraté |
|--------------------------------|--|
| Energie (kJ):                  | 2023   |
| Energie (kcal):                | 486  |
| Matières grasses en g          | 30   |
| Dont acides gras saturés en g: | 3,7  |
| Glucides en g                  | 35   |
| Dont sucres en g:              | 20   |
| Protéines en g                 | 14   |
| Sel* (Na x 2,5) en g           | 0,38   |

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

\*La teneur en sel est exclusivement due à la teneur en sodium présent naturellement.

**CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES**

|                                |   |              |
|--------------------------------|---|--------------|
| Flore aérobie mésophile totale | < | 300 000 /g   |
| Coliformes totaux              | < | 1 000 /g     |
| Escherichia coli               | < | 10 /g        |
| Anaérobies sulfito-réducteurs  | < | 30 /g        |
| Staphylocoques pathogènes      | < | 100 /g       |
| Salmonelles                    |   | 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**

Boîte transparente avec couvercle rouge de 400 grammes.

Regroupement des boîtes par 6 sous film plastique.

**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.