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

Papaye (sucre, conservateur : E223) **(sulfites*)**, ananas (sucre, acidifiant : E330, conservateurs : E222 et/ ou E223) **(sulfites*)**, oignon rissolé (huile de tournesol), tomate, noix de coco, mangue (sucre, acidifiant : E330, conservateur : E223) **(sulfites*)**, poivron rouge, feuille de combawa, ail, huile de tournesol, zeste de citron, gingembre, curcuma, épices, plante aromatique.

*Taux de sulfites : <45 ppm.

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : sulfites

CONDITIONS D'UTILISATION

Dosage indicatif : 50 g à 100 g par kg.
Incorporer dans la préparation, selon le type de produit, réhydrater le mélange au préalable.
Suggestions d'utilisation : Ajouter dans des céréales, des sauces, des légumes, des gratins, dans une pâte à pain etc…

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / texture : mélange de marquants.
Odeur / goût : caractéristiques, sans odeur ou goût étrangers.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté
Energie (kJ) :	1407
Energie (kcal) :	335
Matières grasses en g :	5,0
Dont acides gras saturés en g :	0,9
Glucides en g :	54
Dont sucres en g :	26
Fibres en g :	9,9
Protéines en g :	17
Sel* (Na x 2,5) en g :	0,73

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	< 50 000 000 /g
Coliformes totaux	< 30 000 /g
Escherichia coli	< 100/g
Anaérobies sulfito-réducteurs	< 1 000/g
Staphylocoques pathogènes	< 1 000/g
Levures	< 1 000 000 /g
Moisissures	< 1 000 000/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.

CONDITIONNEMENT

Saupoudreur de 450g

Remarque L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation 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 règlementation 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