

	Réf. info : S853	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 679801011 Code vrac : G7910102 Indice 10 Réf. R&D : -	MELANGE CHAMPETRE	Créée le : 11.12.01 Révisée le : 31.05.2022 (12) Par MHA Page 1 / 1

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

Oignon frit (huile de tournesol), viande de porc (viande de porc, sel, anti-oxydant : extrait de romarin, conservateurs : nitrite de sodium), échalote, ail frit (huile de tournesol, antioxydant : extrait de romarin), huile de tournesol, ciboulette, arôme.

MODE D'UTILISATION

Dosage indicatif : 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 100g de produit déshydraté
Energie (kJ) :	1957
Energie (kcal) :	469
Matières grasses en g :	25
Dont acides gras saturés en g :	6,8
Glucides en g :	42
Dont sucres en g :	19
Fibres en g :	7,9
Protéines en g :	15
Sel (Na x 2,5) en g :	1,6

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

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies sulfite-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoques pathogènes	<	100 /g
Salmonella spp		non détecté /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 15 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Seau de 5kg.

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.