

	<b>Réf. info : S865</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code produit : 6798011083 Code vrac : 6798011081 indice 8 Réf. R&D : 028E1401	<b>Préparation déshydratée pour</b>  <b>MELANGE MEXICAIN</b>	Créée le : 07.03.2006 Révisée le : 13.08.18 (7) Par MRL Page 1 / 1

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

Poivron rouge et vert (20%), tomate, haricots rouge, dextrose de blé, paprika, arômes (**gluten, lait**), cumin, champignon, ail, aubergine, huile d'olive, oignon risolé (huile de tournesol, antioxydant : extrait de romarin), maïs, plante aromatique, épice.

**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 du riz, du blé précuit, de la semoule ou des pâtes (en fin de cuisson), dans des préparations pour sauces (hors sauce tomate), des plats en sauce, 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):	1510
Energie (kcal):	360
Matières grasses en g :	8,7
Dont acides gras saturés en g:	1,2
Glucides en g :	49
Dont sucres en g:	31
Protéines en g :	13
Sel* (Na x 2,5) en g	1,75

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

\*Teneur en sel exclusivement due à la présence de sodium naturellement présent

**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		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**

Conditionnement : Seau

Poids net : 5 kg

**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.