

	Réf. info : S877	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 679801150 Code vrac : 6798011501 indice 3 Réf. R&D : 121E0801	Préparation déshydratée MELANGE TOMATE OLIVE	Créée le : 06.09.07 Révisée le : 23.04.18 (8) Par MRL Page 1 / 1

DEFINITION

Mélange à base de tomate et olive spécialement élaboré pour apporter un visuel et une note aromatique caractéristique à une large gamme de préparations alimentaires.

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

Tomate (66%), olive verte et noire (34%) (sel, acidifiant : acide lactique- acide citrique, antioxydant : acide ascorbique, stabilisant de couleur: E579).

MODE D'UTILISATION

Dosage : 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 la vinaigrette d'une salade verte, de crudités ou de salades composées, dans du riz, du blé précuit, de la semoule ou des 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...

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / texture : mélange de couleur rouge, noire et verte.

Odeur / goût : caractéristiques, sans odeur ou goût étrangers.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté
Energie (kJ):	1734
Energie (kcal):	417
Matières grasses en g :	25
Dont acides gras saturés en g:	3.7
Glucides en g	29
Dont sucres en g:	28
Protéines en g :	12
Sel (Nax2,5) en g :	3.5

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

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	500 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies sulfito-réducteurs	<	100 /g
Staphylocoques pathogènes	<	100 /g
Levures	<	1 000 /g
Moisissures	<	1 000 /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 = 12 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE

Conditionnement : Seau 1kg.

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.