

	<b>Réf info: S964/S965/ T5008135/</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code produit : SE965 Code vrac : SE965V Indice : 2 Ref. R&D : 220L2302	<b>MELANGE INDIEN</b>	Créée le : 08.08.2023 (MHA) Révisée le : (0) Page 1 / 1

Edité le 22/04/24

**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**

Ananas (sucre, acidifiant : E330, conservateurs : E222 et/ ou E223) (**sulfites\***), raisin (huile de tournesol), oignon rissoié (huile de tournesol), pomme, curry (coriandre, fenugrec, curcuma, cumin, poivre, piment rouge fort, fenouil), huile de tournesol.

\*Taux de sulfites : 30 ppm max.

**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) :	1484
Energie (kcal) :	351
Matières grasses en g :	7,0
Dont acides gras saturés en g :	0,8
Glucides en g :	68
Dont sucres en g :	62
Fibres en g :	<0,5
Protéines en g :	4,0
Sel* (Na x 2,5) en g :	0,18

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**

S964/T5008135 : Saupoudreur de 300g

S965/T5008136 : Seau de 3,000kg

**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'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