

	Réf. info : S981	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : SE981 Code vrac : SE981V indice 4 Réf. R&D : 136P1701	Préparation en pâte pour MARINADE AIL DES OURS FACON MAITRE D'HOTEL	Créée le : 16.05.2017 (LS) Révisée le : 17.01.2022 (NSC) Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation en pâte développé pour l'élaboration d'une marinade

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

Graisses et huiles végétales (colza, karité), sel, dextrose de blé, persil, oignon, ail des ours (0,75%), épice, plante aromatique, arômes naturels.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 10 à 15%

Mode de préparation : mélanger la quantité nécessaire d'assaisonnement à vos bases de recettes.
Permet de relever le gout de vos plats et ne nécessite aucun ajout de matière grasse.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte
Energie (kJ):	3089
Energie (kcal):	750
Matières grasses en g	79
Dont acides gras saturés en g	11
Glucides en g	7,8
Dont sucres en g	6,8
Fibres en g	1,4
Protéines en g	1,3
Sel (Na x 2,5) en g	9,0

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
Anaérobie 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 = 12 mois en emballage fermé d'origine.

Après ouverture, à conserver au frigo et consommer dans les plus brefs délais –Respecter des bonnes pratiques d'hygiène

CONDITIONNEMENT

Doypack de 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'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.