	FICHE TECHNIQUE	
	MELANGE TZIGANE	
	Réf info : T2311484	Créée le : 29.03.2012 (CBA) Révisée le : 19.01.21 (6) (KW) Page 1 / 1

Edité le 19/01/21

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DESCRIPTION

Mélange de poivrons, champignons, olives et câpres en huile de tournesol.

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES

Mélange de poivrons, champignons, olives et câpres en proportions variables (82%) (poivrons rouges et jaunes, champignons de Paris (*Agaricus bisporus*), champignons volvaires (*Volvariella volvacea*), olives vertes, olives noires (Agent stabilisateur de la coloration : E579), câpres), huile de tournesol, sel, correcteur d'acidité : E270, antioxydant : E300.

MODE DE PREPARATION

Prêt à l'emploi.
Conditionnement pratique et portionnable.
Bonne tenue des légumes à la remise en température.
Nombreuses utilisations possibles.
Saveurs authentiques des légumes permettant au chef d'aromatiser à sa convenance.

SUGGESTIONS D'UTILISATION

Conseil du chef : Ce mélange constitue une base astucieuse pour vos salades gourmandes. Idéal pour une présentation en verrines.

- Chaud ou froid, ce mélange à base de poivrons rouges et jaunes, champignons de Paris, olives vertes et noires et de câpres, relève les saveurs et le visuel de nombreuses préparations.
- A servir tel quel en accompagnement, ou en mélange pour agrémenter riz et céréales.
- Excellent sur des pâtes à l'italienne.
- Une garniture tendance pour sandwiches et bouchées traiteur.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

(Valeurs théoriques pour 100g de produit)

Energie(kJ):	480
Energie (kcal):	116
Matières grasses en g	9.9
Dont acides gras saturés en g:	1.8
Glucides en g	5.8
Dont sucres en g:	0.7
Protéines en g :	0.9
Sel (Na x 2,5) en g :	1.9

Sources : données fournisseurs de matières premières

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 10 /g	Coliformes totaux	non détecté /g
Spores	< 3 /g	Staphylocoques pathogènes	non détecté /g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 30 mois en emballage fermé d'origine

CONDITIONNEMENT

Sachet aluminisé de 1450g net.
Poids net égoutté : 1200g
En carton de 6 sachets

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation 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 règlementation 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.

OMCG TOQUE D'AZUR – Colin RHD SAS
Parc de la Conterie - 14 rue Léo Lagrange - Bât C - 35131 CHARTRES DE BRETAGNE - Tél : 0810 598 596 - Fax : 0820 858 011