

**FICHE TECHNIQUE****CONDIMENT AUX ARTICHAUTS**

Réf info : T3305543

Créée le : 15.03.2010 (CBA)
Révisée le : 07.03.22 (7) (KW)
Page 1 / 1

Edité le 07/03/22

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011**DESCRIPTION**

Condiments aux artichauts.
Origine des artichauts : Italie

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES

Artichauts (69%), huile de tournesol, eau, bouillon en poudre (sel, farine de riz, extrait de levure, arômes, légumes déshydratés, huile de tournesol, sucre, inuline, persil, curcuma, anti agglomérant E551, épices), sel, correcteur d'acidité : E270, ail en poudre, poivre en poudre.

SUGGESTIONS D'UTILISATION

Ce produit peut servir comme base pour des verrines, à l'apéritif avec du pain grillé, en accompagnement d'une salade ou de jambon cru, en association avec des tomates confites.
Il peut également accompagner un foie gras ou même une poêlée de Saint Jacques.
A consommer comme base pour des bruschettas ou des pizzas.
Le condiment aux artichauts sera parfait pour réaliser une sauce pour des pâtes avec de la crème et du bouillon de volaille ou de légumes.
Enfin, ce condiment aux artichauts pourra servir de base d'appareil pour réaliser des quiches ou des flans originaux.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit
Energie (kJ):	701
Energie (kcal):	170
Matières grasses en g	16.5
Dont acides gras saturés en g:	1.8
Glucides en g	3.9
Dont sucres en g:	2.9
Protéines en g :	1.4
Sel (Na x 2,5) en g :	1.8

Sources : données fournisseurs de matières premières

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germe aérobie mésophile	< 10 /g
Coliformes totaux	absence
Spores	< 3 /g
Staphylocoques pathogènes	absence

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 36 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîte métal 800g.
Carton de 4 boîtes.

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.