

	<b>Réf info : 5925 / 5926</b> <b>T3610551 / T3610552</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code vrac : TO3610551V Indice : 2 Réf. R&D : 255Z2302	<b>MARINADE 3 POIVRES</b>	Créée le : 20.09.2023 (LR) Révisée le : Page 1 / 1

Edité le 20/02/24

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

**DEFINITION**

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

**LISTE DES INGREDIENTS**

Graisse et huile végétales (colza, karité), sel, arômes naturels, sirop de glucose de blé, poivres (noir, blanc, vert) (4%), extrait de vin rouge, paprika, oignon, ail, curcuma.

**DECLARATION DES ALLERGENES**

Contient en l'état et/ou dérivés : aucun.

**CONDITIONS D'UTILISATION**

Dosage indicatif : 8 à 10%.

Mélanger la quantité nécessaire d'assaisonnement à vos bases de recettes.

Permet de relever le goût de vos plats et ne nécessite aucun ajout de matière grasse.

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Aspect / texture : mélange liquide de couleur orange avec marquants.

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

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit
Energie (kJ) :	2834
Energie (kcal) :	687
Matières grasses en g :	68
Dont acides gras saturés en g :	9,3
Glucides en g :	14
Dont sucres en g :	2,1
Fibres en g :	2,5
Protéines en g :	3,5
Sel (Na x 2,5) en g :	10,0

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
Anaérobies sulfite-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoques pathogènes	<	100 /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.

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

**CONDITIONNEMENT**

T3610551 / 5925 Doypack de 1kg

T3610552 / 5926 Seau de 3kg

**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