	FICHE TECHNIQUE	
	Mélange déshydratée pour	
	MELANGE D'EPICES FACON PASTRAMI	
	Réf info : T3630470 Code vrac : TO3630470V Indice 2 Code R&D : 206L2201	Créée le : 29.09.2022 (MHA) Révisée le : (0) Page 1 / 1

DESCRIPTION

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

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement (UE) n°1169/2011)

Graine de moutarde **(moutarde),** coriandre, oignon, ail, piment doux fumé, poivre noir, fenouil, gingembre piment Jamaïque, huile de tournesol, piment jalapeno.

MODE DE PREPARATION

A saupoudrer ou à incorporer dans vos recettes à base de viandes, de poissons, de légumes, dans vos sauces
Dosage : selon intensité aromatique souhaitée.

Pour une utilisation avec les voiles de séchages : idéal pour des petites pièces type onglet de bœuf, mignon de porc…
1kg de viande
15g de sel nitrité
10g de sel fin
10g de sucre semoule
25g de mélange d'épices façon pastrami
Mélanger les sels, le sucre et le mélange d'épices. Enrober les pièces de viandes avec le mélange et envelopper avec le voile, puis mettre sous vide 2 semaines au réfrigérateur. Déballer puis remettre dans un voile neuf pour 2 semaines non sous vide au réfrigérateur. Trancher fin pour servir.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté
Energie (kJ) :	1707
Energie (kcal) :	409
Matières grasses en g :	17
Dont acides gras saturés en g :	1,2
Glucides en g :	38
Dont sucres en g :	16
Protéines en g :	20
Fibres en g :	16
Sel* (Na x 2,5) en g :	0,20

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	< 1 000 000 /g
Coliformes totaux	< 5 000 /g
Escherichia coli	< 100/g
Anaérobies sulfito-réducteurs	< 100/g
Staphylocoques pathogènes	< 100/g
Levures	< 5000 /g
Moisissures	< 5000/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 = 18 mois en emballage fermé d'origine

CONDITIONNEMENT

Boite de 400 g

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 - contact@colinrhd.com

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 oeuvre 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.