



FICHE TECHNIQUE

Mélange déshydratée pour **MELANGE D'ÉPICES LONGHORN**

Réf info : T3630471
Code vrac : TO3630471V
Indice 2
Code R&D : 206L2204

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)

Paprika, piment doux fumé, cumin, oignon, ail, graine de moutarde (**moutarde**), poivre noir, piment chipotle, poivron rouge, huile de tournesol, carvi, origan, persil, livèche, thym.

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 nitraté

10g de sel fin

10g de sucre semoule

25g de mélange d'épices façon longhorn

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. Déballez 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) :	1750
Energie (kcal) :	420
Matières grasses en g :	18
Dont acides gras saturés en g :	1,9
Glucides en g :	36
Dont sucres en g :	16
Protéines en g :	25
Fibres en g :	16
Sel* (Na x 2,5) en g :	0,33

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 sulfite-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

Boîte de 400 g

**FICHE TECHNIQUE***Mélange déshydratée pour***MELANGE D'EPICES LONGHORN****Réf info : T3630471**

Code vrac : TO3630471V

Indice 2

Code R&D : 206L2204

Créée le : 29.09.2022 (MHA)

Révisée le : (0)

Page 2 / 1

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 oeuvre 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.