

**FICHE TECHNIQUE**

Mélange déshydratée pour

MELANGE D'EPICES FACON GRAVLAX

Réf info : T3630472
Code vrac : TO3630472V
Indice 2
Code R&D : 132L2201

Créée le : 29.09.2022 (MHA)
Révisée le : 05.07.2023 (1) (NSC)
Page 1 / 2

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)

Aneth, coriandre, échalote, écorce de citron, poivre noir, ail, fenouil, baie rose, livèche, huile de tournesol.

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 : Saumon gravlax

1kg de filet de saumon frais

35g de gros sel

15g de sucre semoule

15g de mélange d'épices façon gravlax

30g d'huile d'olive

30g d'aquavit ou autre alcool selon convenance (facultatif)

Mélanger le sel, le sucre et le mélange d'épices. Poser le filet de saumon sur le voile répartir le mélange sur le filet, l'envelopper avec le voile, puis mettre sous vide pour 4 jours minimum, 6 jours au réfrigérateur pour un résultat optimal. Déballez et rincer le filet de saumon. C'est prêt à être servi.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté
Energie (kJ) :	1401
Energie (kcal) :	335
Matières grasses en g :	8,8
Dont acides gras saturés en g :	0,8
Glucides en g :	38
Dont sucres en g :	17
Fibres en g :	26
Protéines en g :	13
Sel* (Na x 2,5) en g :	0,25

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

Boite de 400 g

**FICHE TECHNIQUE***Mélange déshydratée pour***MELANGE D'EPICES FACON GRAVLAX****Réf info : T3630472**

Code vrac : TO3630472V

Indice 2

Code R&D : 132L2201

Créée le : 29.09.2022 (MHA)

Révisée le : 05.07.2023 (1) (NSC)

Page 2 / 2

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.