

	Réf info : 4457/T3630616	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : COR4457 Code vrac : COR4457V Indice : 2 Ref. R&D : 019L2001	TOUCHE D'ÉPICES TOSACANE BIO*	Créée le : 22.02.2024 (MHA) Révisée le : (0) Page 1 / 1

Édité le 22/02/24

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION

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

LISTE DES INGREDIENTS

Tomate*, oignon*, paprika*, ail*, poivron rouge et vert*, origan*, basilic*, thym*, huile d'olive*, poivre*.

* Ingrédients issus de l'agriculture biologique certifiés FR-BIO-01.

Agriculture UE/non UE.

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : aucun

CONDITIONS D'UTILISATION

A saupoudrer ou à incorporer dans vos recettes à base de viandes, de poissons, de légumes, dans vos sauces (Mayonnaise, vinaigrette, sauce dip) ...

Dosage : selon intensité aromatique souhaitée.

Suggestion : Pour assaisonner vos viandes, mélanger les épices à de l'huile et du sel.

Pour 10kg de viande : 100g de sel + 100 à 150g de touche d'épices + 500g d'huile végétale.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / texture : mélange en poudre de couleur rouge avec marquants.

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté
Energie (kJ) :	1459
Energie (kcal) :	348
Matières grasses en g :	6,2
Dont acides gras saturés en g :	1,1
Glucides en g :	50
Dont sucres en g :	30
Fibres en g :	22
Protéines en g :	12
Sel* (Na x 2,5) en g :	0,23

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 < 50 000 000 /g

Coliformes totaux < 30 000 /g

Escherichia coli < 100 /g

Anaérobie sulfite-réducteurs < 1 000 /g

Staphylocoques pathogènes < 1 000 /g

Levures < 1 000 000 /g

Moisissures < 1 000 000 /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.

CONDITIONNEMENT

Saupoudreur de 400 g

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