

	<b>Réf info : 4950 / T3606845</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code produit : 4950/T3606845 Code vrac : COR4950V Indice : 2 Ref. R&D : 353V2402	<b>ASSAISONNEMENT BOMBAY</b>	Créée le : 10/02/2025 (VBU) Révisée le : (0) Page 1 / 1

Edité le 19/02/25

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

**DEFINITION**

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

**LISTE DES INGREDIENTS**

Eau, huile de tournesol, sel, dextrose, oignon (dont oignon rissolé (huile de tournesol)), vinaigre d'alcool, curry (curcuma, poivre, coriandre, fenugrec, gingembre, piment fort, fenouil), poivron rouge, ail, arômes naturels, fibres végétales.

**DECLARATION DES ALLERGENES**

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

**CONDITIONS D'UTILISATION**

Dosage : 8 à 10%, selon intensité aromatique souhaitée.

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Aspect / texture : mélange en pâte rouge/orangé avec marquants.

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

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté
Energie (kJ) :	996
Energie (kcal) :	240
Matières grasses en g :	17
Dont acides gras saturés en g :	2,1
Glucides en g :	18
Dont sucres en g :	12
Protéines en g :	2,9
Fibres en g :	1,7
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 sulfito-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoques pathogènes	<	100 /g
Levures	<	1 000 /g
Moisissures	<	1 000 /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 = 12 mois en emballage fermé d'origine. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et consommer dans les plus brefs délais -Respecter des bonnes pratique d'hygiène.

**CONDITIONNEMENT**

A définir.

**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